

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

от 27.09.2022 10:08

№ 38230041000103659196

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.rospotrebnadzor.ru http://www.38.rospotrebnadzor.ru/

« 10 » февраля 2023 г., 14 час. 00 мин. № 11
(дата и время составления акта)

г. Иркутск
(место составления акта)

Акт плановой выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением №11 от 19.01.2023г., QR-код от 27.09.2022г. №38230041000103659196

(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:

Смирновой Ольгой Владимировной - главным специалистом-экспертом отдела надзора за условиями труда и радиационной безопасности Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области (руководитель группы), Логиновской Людмилой Анатольевной - главным специалистом-экспертом отдела эпидемиологического надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области, Вилковой Ольгой Андреевной - заместителем начальника территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Ангарском городском муниципальном образовании, Шелеховском и

Слюдянском районах, Филипповым Андреем Викторовичем - главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Ангарском городском муниципальном образовании, Шелеховском и Слюдянском районах.

(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:

1)

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

эксперты (экспертные организации):

1) 1) Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» аккредитован Федеральной службой по аккредитации:

- в качестве испытательного лабораторного центра (уникальные номера записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: № RA.RU.21IO01 от 26.08.2015, RA.RU.21OP15 от 03.08.2022), испытательная лаборатория филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области" в Ангарском городском округе (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: № RA.RU.21OM42 от 14.01.2022);

- 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:

Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» (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): 664043, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86; 666032, Иркутская область, г. Шелехов, 18-й квартал, 38.

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

7. Контролируемое лицо (контролируемые лица): Областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» (ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями»), ИНН 3812009394, ОГРН 1033801753226, юридический адрес: 664043, Иркутская область, 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 « 30 » января 2023 г., 10 час. 30 мин.

по « 10 » февраля 2023 г., 14 час. 00 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 ...

с « » Г., час. мин.

ПО « » _____ Г., _____ ЧАС. _____ МИН.
 (указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала,
 а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

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

- 1) осмотр;
- 2) истребование документов;
- 3) отбор проб (образцов);
- 4) инструментальное обследование;
- 5) испытание;
- 6) экспертиза.

3

С « 31 » января 2023 г., 16 час. 00 мин.

по « 07 » февраля 2023 г., 17 час. 00 мин.

по адресу: Иркутская область, г. Иркутск, ул. Трилиссера, 51

2) по результатам которого составлены: протоколы испытаний №1.П.623 от 30.01.2023г., №1.П.624 от 30.01.2023г.

Экспертиза:

в следующие сроки:

с « 30 » января 2023 г., 10 час. 15 мин.

по « 31 » января 2023 г., 17 час. 00 мин.

с « 02 » февраля 2023 г., 14 час. 20 мин.

по « 02 » февраля 2023 г., 14 час. 25 мин.

по месту: Иркутская область, г. Иркутск, ул. Трилиссера, 51

по результатам которого составлены:

1) экспертные заключения от 03.02.2023г. №ОИ/158, от 02.02.2023г. №371, от 02.02.2023г. №370, от 10.03.2022г. №2198, от 10.03.2022 № 2199.

(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)

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

- распоряжение « О назначении Семейкиной Т.В.» от 26.09.2013г. №1098рм с доп.соглашением от 25.08.2017г. №844;
- должностная инструкция директора ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» от 26.02.2018г.;
- список работников учреждения от 01.02.2023г.;
- технический отчет №172/2022 электроустановок (вентиляции) пищеблока, физиокабинета, прачечной;
- технический паспорт на здание от 10.08.2011г., от 04.03.2019г.;
- акт проверки состояния холодильного и технологического оборудования пищеблока от 11.01.2023г.;
- акт индивидуальных испытаний и технического осмотра вентиляционного оборудования от 16.01.2023г.;
- приказы «О порядке проведения медицинских осмотров» от 25.03.2021г. №29/АХ, от 01.03.2022г. №26/АХ;
- заключительный акт по результатам ПМО от 06.12.2022г.;
- программа производственного контроля от 10.02.2022г. №12/АХ;
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля за 2021-2023г.г.;
- контракт оказания услуг по ремонту и техническому обслуживанию прочего оборудования общего назначения от 23.01.2023г. №72-ЭА/22;
- акт визуального осмотра и испытания спортивного оборудования и инвентаря от 20.01.2023г.;
- контракты на оказание санитарно-профилактических услуг в помещениях (дератизация, дезинсекция) от 09.01.2023г. №6/23-152, от 18.01.2023г. №7/2023;
- контракт на оказание услуг по акарицидной обработке от 23.01.2023г. №10/2023;
- акты приемки сдачи выполненных услуг ОАО «Дезирс» за 2022г. -2023г. (13 шт.);
- оборотная ведомость по нефинансовым активам (мягкому, твердому и др. инвентарю) от 01.01.2023г.;
- информация о профилактической иммунизации против гриппа и ОРВИ на 13.01.2023г.;
- реестр поставщиков продуктов питания;

- копии журналов по контролю за пищеблоком: «Ведомость контроля за питанием» за последние 10 дней на три возрастные группы; «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» за последние 10 дней, «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях» за последние 10 дней, «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования» за последние 10 дней, «Гигиенический журнал (сотрудники)» за последние 10 дней, «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции за последние 10 дней»;
- документы, подтверждающие поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП, протоколы испытаний, лабораторных исследований, подтверждающие проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий за 2020 г., 2021г., 2022 год;
- приказ о запрете курения от 26.12.2022г. №146/АХ;
- договор на проведение предварительных медицинских осмотров от 09.01.2023г. №14/12 МО 22;
- договор на оказание услуг по проведению камерной дезинфекции от 09.01.2023г. №3-106;
- договоры на проведение производственного контроля от 09.01.2023г. №003249, №003246, №003248, от 10.01.2023г. №003247;
- договоры на обеззараживание промышленных отходов (люминесцентные лампы) от 09.01.2023г. №28, от 01.01.2022г. №01 с актами выполненных работ;
- договор на оказание услуг по сбору, транспортировке и уничтожению биологических отходов от 09.01.2023г. №03-БО/23;
- договор на оказание услуг по обращению с ТКО от 21.12.2022г. №1174882-2023/ТКО;
- приказ о назначении ответственных лиц по обращению с медицинскими отходами;
- приказ №6/АХ от 28.01.2022 «О создании комиссии по профилактике инфекционных болезней»;
- личные медицинские книжки работников (выборочно в кол-ве 64 шт.);
- сведения о вакцинации сотрудников;
- свидетельства о государственной регистрации на применяемые дезинфицирующие средства, моющие средства, облучатели бактерицидные, мебель, оборудование и др. (в количестве 56 шт.);
- выписка из ЕГРЮЛ от 13.01.2023г. ЮЭ9965-23-8038296.

(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:

Областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» (ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями»), ИНН 3812009394, ОГРН 1033801753226, юридический адрес: 664043, Иркутская область, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86. Директор реабилитационного центра Семейкина Татьяна Владимировна.

30.01.2023г. с 10:30 до 15:00 установлено, что областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» расположено по адресу: Иркутская область, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86, на самостоятельном земельном участке. Территория по периметру ограждена забором, освещена, зонирована. Выделены зоны: игровая, отдыха, хозяйственная. В игровой зоне установлены малые игровые формы, скамьи. Зона отдыха и прогулок оборудована деревянными навесами, имеющими трехстороннее ограждение. В хозяйственной зоне размещены: контейнерная площадка для сбора мусора, хозяйственный склад, овощехранилище, гараж. Контейнерная площадка имеет водонепроницаемое (бетонированное) основание и трехстороннее (кирпичное) ограждение. На контейнерной площадке установлены два

металлических контейнера с крышками, заполненные не более 2/3 объема. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется сторонней организацией по договору.

Здание ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» 2-х этажное. В 2012г. в эксплуатацию введен пристрой к основному зданию.

Водоснабжение, горячее и холодное, водоотведение (канализование), электроснабжение, отопление, здания осуществляется от централизованных городских сетей.

ОГБУСО «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.

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, социально-бытовых услуг.

Учреждение имеет санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии зданий, помещений, оборудования, используемых для осуществления образовательной деятельности государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам - №38.ИЦ.06.000.М.000303.06.14 от 09.06.2014г. и санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии зданий, помещений, оборудования, используемых для осуществления медицинской деятельности государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам - №38.ИЦ.06.000.М.000667.08.18 от 16.08.2018г.

Социальные услуги предоставляются в стационарной и полустационарной формах. Социальные услуги в полустационарной форме предоставляются получателям в дневное время суток, с обязательным 2-х разовым питанием. Возрастная категория детей, получающих социальные услуги, от 12 месяцев до 18 лет.

Плановая наполняемость учреждения – 180 детей с родителями, из них 100 – стационарное пребывание, 80– дневное пребывание.

На момент осмотра в учреждении по адресу: г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86, в стационарном отделении получают услуги 42 человека (30 детей и 12 родителей), в дневном отделении – 30 человек (детей). Численность работающего персонала составляет 287 человек.

В учреждении выделены отделения: консультативно-диагностическое, медико-социальной реабилитации, социальной реабилитации и психолого-педагогической помощи.

Все дети, направленные на реабилитацию, поступают в консультативно-диагностическое отделение. Вход в учреждение осуществляется через тамбур. Над входной дверью установлена тепловая завеса, предотвращающая поступление холодного воздуха в помещение. На входе установлены 2 диспенсера с дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей рук. Также на входе, сотрудником учреждения проводится обязательная бесконтактная термометрия тела.

В реабилитационный центр принимаются дети при наличии справки об отсутствии контакта с инфекционными больными, бактериологического анализа на группу кишечных инфекций для детей до двух лет, анализа кала и соскоба на яйца гельминтов, общего анализа крови, сертификата о проведенных профилактических прививках. Родители детей, в возрасте до двух лет, при поступлении имеют результаты бактериологического анализа на группу кишечных инфекций, флюорографии, результаты исследования на сифилис, справку от терапевта.

В отделении оборудованы кабинеты: консультативные (прием невролога, психиатра, ортопеда), стоматологический, сурдологический, слухопротезирования, функциональной диагностики (для проведения исследований ЭЭГ, РЭГ, ЭМГ, ЭКГ, ЭХО, УЗИ), и др.

Стационарное отделение (отделение круглосуточного и дневного пребывания г. Иркутск) размещено в отдельном крыле здания, на 1-ом и 2-ом этажах, и имеет в своем составе: палаты спальни для совместного пребывания детей с родителями, два обеденных зала и раздаточными, санузлы, душевые, комнату гигиены, кабинеты дежурного персонала, игровую.

Отделение дневного пребывания (отделение круглосуточного и дневного пребывания г. Иркутск) имеет в своем составе три комнаты отдыха, обеденный зал с раздаточной, санузел. Комнаты отдыха расположены на втором этаже здания центра, оборудованы детскими модульными столами, стульями, мягкой мебелью, шкафами с игрушками, шкафами и полками для хранения личных вещей пациентов.

Стирка постельного белья, спецодежды персонала центра осуществляется в собственной прачечной, расположенной на первом этаже центра.

В ходе осмотра нарушения требований Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 23.02.2013г. №15 ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» не выявлены.

Пищеблок осуществляет приготовление блюд из сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности, размещен на первом этаже здания центра. Имеет два отдельных входа, один со стороны хозяйственной зоны, предназначенный для загрузки сырья, и второй – для выдачи готовой продукции, в раздаточные центра.

В составе пищеблока имеется следующий набор помещений: складские помещения (3 кладовые), овощной цех, мясорыбный цех, горячих цех, булочный цех, цех готовой продукции, моечная кухонной посуды, комната персонала, гардероб персонала, туалет, комната уборочного инвентаря.

В помещениях пищеблока установленное оборудование промаркировано используется по назначению. Товарное соседство соблюдается. Для контроля температуры в холодильном оборудовании имеются термометры, показания термометров ежедневно вносятся в журналы. Для контроля за температурой и влажностью в складских помещениях установлены гигрометры психометрические. Параметры температуры и влажности вносятся в журнал.

Поточность технологических процессов – соблюдается. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной посуды достаточное для обеспечения поточности технологического процесса. Для сырой пищевой продукции и для готовых кулинарных изделий используется, соответственно промаркированное, технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь и кухонная посуда. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. В булочном цехе используется съемная деревянная доска. Разделочные доски гладко строганные без трещин и дефектов. Хранение промаркированного разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции осуществляется непосредственно на рабочих местах (разделочные доски в ячейках, разделочные ножи на магнитном держателе).

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. В соответствии с требованиями имеются необходимые термометры, рециркуляторы, измеритель влажности воздуха в складском помещении для сыпучих товаров. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, в помещениях хранения продуктов, соответствует требованиям хранения продукции.

С целью контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбираются и хранятся в течение 48 часов суточные пробы от каждой партии приготовленной продукции. Инструкции по мытью кухонной посуды, обработке овощей, используемых в питании без термической обработки, инструкции по обработке яиц и хранения хлеба, имеются.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка, включающая в себя: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Два раза в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Рабочие столы на пищеблоке моются горячей водой с моющими средствами. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции,

моют с использованием дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь пищеблока промаркирован и хранится в отдельном помещении.

Сыпучая и консервированная продукция хранится в таре поставщика на стеллажах в складском помещении с соблюдением товарного соседства. Овощная продукция хранится в овощном складе пищеблока на металлических подтоварниках, стеллажах и в холодильнике. Для контроля температурного режима холодильники оснащены термометрами, в кладовых имеются приборы для измерения температуры и влажности воздуха. Для обработки оборотной тары выделены и установлены две моечных ванны.

На местах выделения влаги, пыли (моечными ваннами, электроплитами, жарочным шкафом, электросковородой, столом для изготовления булочных изделий) установлены системы местной вытяжной вентиляции (вытяжные зонты), согласно санитарным правилам и нормам.

На пищеблоке ведутся, установленной формы, журналы.

Персонал пищеблока (7 человек) обеспечен спецодеждой, по 3 комплекта на каждого работника. Стирка спецодежды осуществляется в собственной прачечной. При приготовлении пищи персонал пищеблока использует одноразовые перчатки и маски, имеющиеся в достаточном количестве. Раковины для мытья рук персонала оснащены жидкими моющими средствами в диспенсере, одноразовыми бумажными полотенцами, дезинфицирующими средствами для рук.

В ходе осмотра помещений пищеблока и обеденных залов ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», по адресу: Иркутская область, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86, нарушений требований Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 23.02.2013г. №15 ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», не выявлены.

10.02.2023г. с 09:00 до 14:00 установлено, что, производственный контроль в ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» организован в соответствии с представленной программой производственного контроля, утвержденной директором реабилитационного центра от 10.02.2022г. №12/АХ. Производственный контроль проводится по договорам с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 09.01.2023г. №003249, №003246, №003248, от 10.01.2023г. №003247. Представлены протоколы лабораторно-инструментальных исследований за 2021-2023гг. (истекший период), согласно которым, превышений гигиенических нормативов по исследуемым параметрам, не выявлено. Кратность и объем проводимых исследований соответствует утвержденной программе производственного контроля.

Медицинские осмотры, предварительные при устройстве на работу и периодические, организованы в соответствии с приказом МЗ РФ от 28.01.2021г. №29Н. Согласно заключительному акту по результатам периодического медицинского осмотра от 06.12.2022г., подлежало ПМО 280 человек, в т.ч. женщин - 240, прошло ПМО 280 человек, в т.ч. женщин – 240. Процент охвата составил – 100%.

При рассмотрении протоколов лабораторно-инструментальных исследований, проведенных Аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» 30.01.2023г. с 10:15 до 11:15, и с 10:16 до 11:20 установлено, что:

- организация питания детей, в части оценки материально-технической базы, на пищеблоке ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», расположенном по адресу: Иркутская область, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям (экспертное экспертное заключение от 03.02.2023г. №ОИ/158);

- образовательная деятельность, в части учебной мебели на соответствие возрастным особенностям детей и подростков в учебном кабинете №268 ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», расположенном по адресу: Иркутская область, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86, соответствует требованиям п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (экспертное заключение от 03.02.2023г. №ОИ/159);

- измеренная температура воздуха в помещениях ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», расположенному по адресу: Иркутская область, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86, соответствует допустимым величинам, согласно п. 98, таб. 5.34 разделу V СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», п. 1.12, п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (протокол №1.П.623 от 30.01.2023г., экспертное заключение от 02.02.2023г. №370);

- измеренные уровни искусственной освещенности в ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», по адресу: Иркутская область, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86, соответствует требованиям п. 144, таб. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», п. 1.12, п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (протокол №1.П.624 от 30.01.2023г., экспертное заключение от 02.02.2023г. №371);

- по результатам обследования, синантропные насекомые и грызуны в помещениях пищеблока и обеденных залах ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», по адресу: Иркутская область, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86, не обнаружены (акт обследования от 31.01.2023г.).

30.01.2023г. и 09.01.2023г. применены: проверочный лист в соответствии с приложением №14 и проверочный лист в соответствии с приложением №24 к Приказу Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.01.2022 №18 "Об утверждении форм проверочных листов».

Также 30.01.2023г. с 10:30 до 15:00 по адресу: Иркутская область, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86, установлено, что Медицинская помощь в ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» осуществляется на основании лицензии ЛО41-01108-38/00339852 от 19.10.2018 г.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней в ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» в полном объеме проводится санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению производственного контроля, принятию мер в отношении больных инфекционными болезнями, прерыванию путей передачи (дезинфекционные мероприятия), проведению медицинских осмотров, организации иммунопрофилактики и гигиенического воспитания персонала учреждения.

В ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» издан Приказ №6/АХ от 28.01.2022 «О создании комиссии по профилактике инфекционных болезней». На основании данного приказа разработаны: алгоритм выявления, учета и регистрации ИСМП; Положение о комиссии по профилактике ИСМП; Порядок проведения профилактических мероприятий, выявление и регистрация ИСМП; Издан Приказ №117/АХ от 15.11.2022г. «Об утверждении комплексного плана мероприятий по профилактике ИСМП».

В целях профилактики внутрибольничных инфекций в ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» осуществляются дезинфекционные и стерилизационные мероприятия, которые включают в себя работы по

профилактической и очаговой дезинфекции, дезинсекции, дератизации, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения.

В программу лабораторно-инструментального контроля при проведении санитарно-бактериологического контроля входит бактестовый контроль стерилизующей аппаратуры два раза в год, контроль дез. растворов на активность действующего вещества, стерильность ИМН, смывы с объектов внешней среды в бассейне и пищеблоке на санитарно-показательную микрофлору - стафилококки, бактерии группы кишечной палочки, санитарно-паразитологические исследования (смывы и вода) проводятся 1 раз в квартал. Представлены данные микробиологического контроля за объектами окружающей среды за 2022 год.

В медицинских помещениях учреждения отопление, водоснабжение и канализация - централизованные от существующих сетей здания. Помещения, где предусмотрена обработка медицинского инструментов, установлены двухсекционные раковины с локтевыми и бесконтактными смесителями. В местах установки раковин выполнена отделка стен глазурованной плиткой.

Внутренняя отделка помещений выполнена с учетом функционального назначения помещений материалами, разрешенными к применению в лечебных учреждениях, гладкая, без дефектов, легко доступна для влажной уборки, устойчива к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Уборочный инвентарь промаркирован, хранится на специально выделенных помещениях.

Дезинфицирующие средства хранятся отдельно от моющих на полках металлического стеллажа;

Дезинфекция и ПСО изделий медицинского назначения (ИМН) многократного применения проводится 0,5% раствором Абактерил в контейнерах различного объема, с плотно прилегающими крышками и надписью с указанием % концентрации и даты приготовления раствора. Смена дезинфицирующего раствора для дезинфекции ИМН проводится каждую смену.

Для отходов класса А и Б имеются пакеты с соответствующей цветовой маркировкой, промаркированные емкости с крышкой;

ИМН однократного применения (перчатки медицинские, шапочки, маски, шпатели, стоматологические ИМН) собираются пакеты желтого цвета.

Стерилизация ИМН многократного применения осуществляется в ЦСО, оборудованной паровым и воздушным стерилизатором.

Для дезинфекции отходов класса Б используется 1 % раствор «Абактерил».

Временное хранение отходов класса Б осуществляется в подсобном помещении.

Вывоз отходов класса Б проводится по договору ООО «Сибэкс».

Профилактика профессиональных заболеваний и внутрибольничного инфицирования:

Для обработки рук персонала во всех кабинетах используются кожные антисептики, бактерицидное мыло, хранящиеся в дозаторах. Для сушки рук применяются бумажные полотенца однократного применения, хранящиеся в диспенсерах, утилизируемые после каждого применения.

Персонал обеспечен перчатками, масками, шапочками однократного применения, которые после использования подвергаются дезинфекции и дальнейшей утилизации.

Обеззараживание воздуха в помещениях:

В кабинетах, залах ЛФК, местах общего пользования для обеззараживания воздуха установлены настенные облучатели-рециркуляторы закрытого типа.

В ходе проверки представлен персонифицированный список сотрудников по всем структурным подразделениям с указанием года рождения, занимаемой должности, сведений о профилактических прививках против дифтерии, столбняка, кори, краснухи, вирусного гепатита «В», гриппа, covid -19.

Согласно штатному расписанию всего в учреждении работает 287 человек, из них 12 сотрудников имеют постоянный медицинский отвод от прививок. Сведения о медотводах представлены. Количество сотрудников своевременно иммунизированных против дифтерии и столбняка без ограничения возраста с кратностью иммунизации 1 раз в 10 лет – 275 человек

(96%) из 287 подлежащих. Не привито 12 сотрудников (4%). Имеют постоянный медицинский отвод 12 человека.

Против кори, краснухи, гепатита В, гриппа, covid -19 персонал привит в полном объеме от числа подлежащих.

Представлены личные медицинские книжки сотрудников, выборочно проверено 45 ЛМК. Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персоналом ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» пройден своевременно и в полном объеме. Представлены сведения об обследовании персонала (врач и медсестра стоматологического кабинета, процедурная медсестра, врач рефлексотерапевт) на вирусные гепатиты В и С.

Представлен журнал регистрации инфекционной заболеваемости (ф. 60/у).

В 2022 г. были зарегистрированы заносящие случаи микроспории – 2 случая, ветряной оспы - 2 случая. Противозидемические мероприятия в целях недопущения распространения проведены в полном объеме.

31.01.2023г. с 11:00 до 16:00 проведена проверка территории, помещений пищеблока, складского помещения, документов, подразделения Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», расположенного по адресу: Иркутская область, г. Шелехов, квартал 18, д.38.

Установлено: отделение круглосуточного и дневного пребывания г. Шелехова. Реабилитации в отделении подлежат дети с 1 года до 18 лет. Реабилитация детей и подросткам по нозологическим формам: психические заболевания, заболевания нервной системы, заболевания опорно-двигательной системы, с врожденными аномалиями и нарушениями слуха. Проектом предусмотрено на дневном пребывании 30 человек, фактически на день проверки учреждения находятся 28 человек, круглосуточного пребывания проектная мощность- 36 человек, фактически находятся 16 детей и 6 взрослых. Отделение круглосуточного пребывания:

Согласно данным технического паспорта, составленного по состоянию на 04.03.2019 г. учреждения, площади помещений составляют:

1-й этаж:

1. 1-ая палата, площадь 27,6м², спальных мест 6, площадь на одного человека приходится 4,6 кв.м.;

2. 2-ая палата, площадь 9,9 м², спальных мест 2, площадь на одного человека приходится 4,95 кв.м.;

3. 3-ая палата, площадь 19,4 м², спальных мест 4, площадь на одного человека приходится 4,85 кв.м.;

4. 4-ая палата, площадь 16,6 м², спальных мест 4, площадь на одного человека приходится 4,15 кв.м.;

5. 5-я палата, площадь 15,6 м², спальных мест 3, площадь на одного человека приходится 5,2 кв.м.;

2-ой этаж:

6. 6-ая палата, площадь 38,2 м², спальных мест 8, площадь на одного человека приходится 4,78 кв.м.;

7. 7-я палата, площадь 19,1м², спальных мест 4, площадь на одного человека приходится 4,78 кв.м.;

8. 8-я палата, площадь 8,7м², спальных мест 2, площадь на одного человека приходится 4,35 кв.м.;

9. 9-я палата, площадь 15,4м², спальных мест 3, площадь на одного человека приходится 5,1 кв.м.;

Нормы площади в игровых помещениях на одного ребенка соблюдаются.

Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением, по всему периметру ограждена забором и зелеными насаждениями, площадь озеленения, свободной от застройки более 50%. Площадь земельного участка 11397+/-37 кв.м. На собственной территории нет плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников.

Территория функционально зонирована, выделяются следующие зоны: игровая и хозяйственная зоны. На здании на входе, на территории имеются знаки о запрете курения установленного образца. Очистка территории, площадки зоны отдыха и игр на участке от снега проведена, что соответствует требованиям п.2.11.1 СП 2.4.3648-20.

На территории хозяйственной зоны предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей, приспособлений для чистки ковровых изделий, иных бытовых принадлежностей.

Для сбора твёрдых бытовых отходов на территории хозяйствующего субъекта на площадке с твёрдым покрытием, на расстоянии не менее 15 м от здания установлены 2 контейнера с крышками. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. На момент проверки контейнеры для сбора отходов заполнены не полностью. Вывоз мусора (твердых бытовых отходов – далее ТБО) осуществляется по договору на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами №1174882-2023/ТКО от 21.12.2022 г. с обществом с ограниченной ответственностью «РТ-НЭО Иркутск», срок действия договора до 31.12.2023 года. Периодичность вывоза 2 раза в неделю. Расположение на собственной территории построек и сооружений, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта нет.

Территория ограждена, высота ограждения не менее 1,5 метра. Оборудован самостоятельный вход для детей и выезд (въезд) для автотранспорта. Въезды и входы на территорию реабилитационного центра, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора заасфальтированы, не имеют дефектов. Планировка здания обеспечивает соблюдение гигиенических нормативов и обеспечивает доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в том числе и к теневого навеса на территории, что соответствует требованиям п. 2.3.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

В зоне отдыха игровых площадок установлены скамейки, для защиты детей от солнца и осадков на территории 2 теневого навеса. Оценить покрытие игровых площадок, а также наличие отвода поверхностных вод за пределы их границ не представляется возможным, так как в настоящее время на территории лежит снежный покров.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд. Здание хозяйствующего субъекта размещено на внутриквартальной территории жилого микрорайона, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстоянии, обеспечивающим нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки и нормативные уровни инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок. Через собственную территорию не проходят сети инженерно-технического обеспечения населенного пункта. Расстояние до организации, реализующей программу школьного образования до жилых зданий составляет не более 500 метров.

Здание реабилитационного центра построено из железобетонных плит, с надземной и наружной отделкой из кирпича, двухэтажное, типовое, 1970 года постройки, расположено на самостоятельном земельном участке. Согласно техническому паспорту на здание по состоянию на 04.03.2019 года процент износа здания составлял 37%. Проведен капитальный ремонт кровли (2018г.), замена оконных проемов, системы электроосвещения (2019г.), пищеблока и оборудованию вентиляции (2021г.). Отдельно проводятся ежегодно текущие ремонты по внутренней отделке помещений. Объёмно-планировочные решения предусматривают принцип групповой изоляции. Входы в здание с двойными тамбурами. Планировка помещений организации обеспечивает возможность формирования изолированных помещений для каждой группы, проходящих реабилитацию. С круглосуточным пребыванием предусмотрены палаты, помещения для организации питания, помещения для оказания медицинской помощи, помещения для реализации образовательных программ (учебный класс), 4 комнаты отдыха, душевые, туалеты, совмещенные с умывальными, наличие дополнительных помещений для занятий с детьми (музыкальный зал, кабинет логопеда, психолога), а также иных помещений, пищеблок, помещения для стирки белья) и помещений служебно-бытового назначения.

Перечень кабинетов: кабинет Монтессори, дефектолога, логопеда, 2 кабинета психолога, социально- бытовой адаптации, театральной деятельности, кабинет - домашняя школа, компьютерный класс, ИЗО студия, зоогалерея, кабинет специалиста по соц.работе, актовый зал, 2 инвентарные комнаты, 2 зала ЛФК, 2 кабинета массажа, кабинет спелеотерапии (не функционирует- запланирована реконструкция), физиокабинет, кабинет врачей. Все помещения для пребывания людей для дезинфекции воздушной среды оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха, что соответствует требованиям п.3.1.3 СП 2.4.3648-20.

Мебель в кабинетах установлена с учетом росто-возрастных особенностей детей нескольких ростовых групп, промаркирована в соответствии с ростовыми группами. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений и выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Мебель для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов приспособлена к особенностям их психофизического развития, индивидуальным возможностям и состоянию здоровья. Используются трансформируемые пространства для многофункционального назначения (трансформируемые) (музыкальный зал, спортивный зал) в соответствии с задачами образовательного процесса, при условии их оборудования согласно Правилам. Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам хозяйствующим субъектом проводятся мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов, что соответствует требованиям п. 2.3.2 СП 2.4.3648-20. Жилые комнаты для пребывания оборудованы кроватями, тумбочками и стульями, столами, шкафами для хранения обуви и одежды. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног, а также банным).

Количество комплектов постельного белья, наматрасников и полотенец (для лица и для ног, а также банного) согласно оборотно-сальдовой ведомости не менее 2 комплектов на одного человека. Наматрасники имеются на всех матрасах.

Мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств. Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.

Туалеты организации делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены умывальники в соответствии с ростовых данных. В зоне санитарных узлов размещены унитазы, которые обеспечены сидениями на унитазы, подлежащими влажной уборке и дезинфекции. В умывальные раковины для детей вода подается через смеситель. Туалеты оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, умывальные раковины обеспечены мылом, антисептическими средствами. Санитарно-техническое оборудование отвечает гигиеническим нормативам, исправно и без дефектов. Для детей- инвалидов туалетные оборудованы с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов, что соответствует п.2.4.11 СП 2.4.3648-20. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств выделено отдельное помещение. Помещение оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в местах их приготовления.

Окна помещений оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи) с длиной не ниже уровня подоконника, окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками, что соответствует требованиям п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20.

На применяемые строительные и отделочные материалы имеются документы об оценке (подтверждении) соответствия, отделка устойчива к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы (коридор 1 этажа выложены

плиткой, в палатах, кабинетах покрыты линолеумом) не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки выполнены из влагостойкого материала. Здание хозяйствующего субъекта оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Горячая и холодная вода подаётся через смесители. Для бесперебойного обеспечения горячей водой на период профилактических работ на сетях водоснабжения в подвальном помещении оборудованы 2 электроводонагревателя, по 100 литров каждый. Не используется вода из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей. Холодной и горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, умывальные, помещения для стирки белья.

Питьевой режим организуется посредством выдачи кипячёной питьевой воды в игровых, обеденном зале, имеются наборы одноразовых стаканов, установленных в держателях, а также емкости для сбора использованной посуды, имеются графики смены воды.

Здание оборудовано системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Проветривание в присутствии детей не проводится.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи осуществляется Организацией с помощью термометров. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудовано отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением. Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводился 16.01.2023г. Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей. На батареях отопления оборудованы ограждающие устройства.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками со светодиодными лампами. Не используются в одном помещении разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением. Осветительные приборы оборудованы рассеивающей арматурой: в помещениях пищеблока, в прачечной - пылевлагонепроницаемой. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следов загрязнения.

В режиме дня 5 разовое питание, дневной сон, прогулки на свежем воздухе.

Режим двигательной активности детей в течение дня организуется с учетом возрастных особенностей и состояния здоровья. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Ежедневная уборка туалетов, умывальных, помещений для оказания медицинской помощи, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств. Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальные ёмкости для временного хранения, поддающиеся обработке. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в кастанной в закрытых стеллажах. Выдача чистого белья организована с исключением его пересечение с грязным бельем. В прачечной установлены стиральные машины-автоматы: промышленная машина автомат на 10 кг, бытовая на 8 кг.-1 шт., имеется промышленная сушилка на 10 кг. Постельные принадлежности подвергаются дезинфекционной обработке один раз в год, что соответствует требованиям п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

На объекте осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, разработана программа, основанная на принципах ХАССП, что соответствует требованиям п.1.8 СП 2.4.3648-20 и гл.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В учреждении имеется вся нормативно-правовая документация необходимая по осуществлению медицинской и иной деятельности.

В ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» система водоснабжения централизованная. Системы водоотведения – централизованная, осуществляется в соответствии с договором.

Система отопления централизованная. В основных и вспомогательных помещениях установлены отопительные конвекторы с настенным креплением у наружных стен, под окнами. Нагревательные приборы имеют гладкую поверхность, исключая адсорбирование пыли и устойчивую к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Во всех лечебно-диагностических помещениях, предусмотрена возможность естественного проветривания.

Естественное освещение во всех помещениях организовано через оконные световые проемы в наружных ограждающих конструкциях здания. Искусственное освещение помещений предусмотрено светодиодными лампами, оснащенными защитной рассеивающей арматурой.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации в ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» проводятся в соответствии с требованиями.

Знаками о запрете курения оборудованы все входы и выходы, также знаки имеются внутри помещений.

Для осуществления медицинской деятельности и оказания помощи детям и подросткам с ограниченными возможностями представлен следующий набор помещений: кабинет массажа, кабинет лечебной физкультуры, 2 кабинета педиатров, кабинет ст. медицинской сестры, тренажерный зал, туалет для персонала, кабинет водолечения, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дез. средств, кабинет физиотерапии, процедурный кабинет, медицинский пост, изолятор.

Внутренняя отделка помещений: на полу во всех помещениях линолеум, стены и потолок покрашены краской, что соответствует требованиям. Места, где установлены раковины, отделаны плиткой.

Все лечебно-диагностические помещения оборудованы бактерицидными облучателями. Обеззараживание воздуха в помещениях проводится в постоянном режиме, в присутствии людей. Учет времени работы бактерицидных облучателей ведется, регистрируется в журналах, заведенных на все лампы, журналы заполняются в соответствии с требованиями.

Текущая уборка помещений медицинского назначения производится ежедневно, через каждые два часа, генеральная – еженедельно. Имеются письменные инструкции о порядке проведения уборки и дезинфекции помещений. Имеется журнал учета проведения генеральных уборок. После уборки проводят обеззараживание поверхностей, воздуха, оборудования с помощью бактерицидной установки. Уборочный инвентарь (емкости, ветошь, швабры) имеет четкую маркировку с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ, храниться в специально выделенном помещении.

Для проведения дезинфекционных и стерилизационных мероприятий организация обеспечена моющими и дезинфицирующими средствами различного назначения, кожными антисептиками, средствами для стерилизации изделий медицинского назначения, медицинскими масками.

Емкости для дезинфекции оснащены крышками, емкости промаркированы, проставлено наименование используемого дезинфицирующего средства, дата разведения раствора и крайний срок годности.

В помещении для приготовления и хранения дезинфицирующих средств имеется раковина, имеются инструкции по применению и приготовлению используемых дезинфицирующих средств, хранятся документы подтверждающие качество средств. Для приготовления дезинфицирующих средств применяют мерные стаканы и емкости.

В холле при входе установлены емкости с чистыми бахилами и емкости для использованных бахил, емкости промаркированы.

Организация обращения с медицинскими отходами:

В учреждении разработана инструкция по сбору, хранению и утилизации отходов, образующихся в результате, осуществления деятельности. Схема обращения с медицинскими отходами выполнена в соответствии с требованиями Согласно данной инструкции, в учреждении образуются отходы классов: А, Б и Г. Имеются договоры: договор на утилизацию отходов класса А; - договор на оказание услуг по сбору, транспортировке и термическому обезвреживанию медицинских отходов класса «Б», с ООО «Сибэкс»; договор на утилизацию отходов класса Г заключен с ИП Митюгиным.

Медицинский персонал проходит обязательный инструктаж по правилам безопасного обращения с отходами при приеме на работу и затем ежегодно. Технологический журнал учета медицинских отходов класса Б ведется в соответствии с требованиями санитарных правил.

Для сбора медицинских отходов имеются промаркированные ведра, для класса А с белыми или черными пакетами, для класса Б используются желтые пакеты.

Лицам, находящимся в учреждении проводится термометрия 2 раза в сутки (утро вечер), сведения вносятся в специальный журнал. Лицам, посещающим учреждение (на входе), проводится термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1 °С и выше, что соответствует п. 2.2 СП 3.1/2.4.3598-20.

В учреждении обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Организацию, так же санитайзерами оборудованы помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты.

Кроме того, 31.01.2023г. с 10:30 до 12:00 аккредитованным испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», по адресу: 666032, Иркутская область, г. Шелехов, 18-й квартал, 38:

- отобрана проба готового блюда на пищеблоке: суп картофельный с клёцками, дата изготовления 31.01.2023 года, объем партии: 52 порции по 200г. на проведение микробиологических исследований (*S.aureus*, Бактерии группы кишечных палочек/ БГКП (колиформы), количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы). Согласно протоколу испытаний от 06.02.2023г. №1.1470 и экспертному заключению о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 07.02.2023г. №468 в объёме проведённых исследований проба соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- отобрана проба готового блюда на пищеблоке: каша гречневая, дата изготовления 31.01.2023 года, объем партии: 52 порции по 200г. на проведение микробиологических

исследований (S.aureus, Бактерии группы кишечных палочек/ БГКП (колиформы), количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов/ КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы). Согласно протоколу испытаний от 06.02.2023г. №1.1472 и экспертному заключению о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 07.02.2023г. №469 в объеме проведенных исследований проба соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- отобрана проба готового блюда на пищеблоке: котлета мясная, дата изготовления 31.01.2023 года, объем партии: 52 порции по 90г. на качество термической обработки. Согласно протоколу испытаний от 01.02.2023г. №1.1473 и экспертному заключению о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 02.02.2023г. №355 в объеме проведенных исследований проба соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- отобраны товары легкой промышленности - полотенца махровые дата изготовления: 2022 г., объем партии 145 шт., изготовитель ОАО «Донецкая мануфактура М» Ростовская область, Донецкий проспект, ул. Ленина, д.29, на воздухопроницаемость, гигроскопичность, индекс токсичности. Согласно протоколу испытаний от 02.02.2023г. №1.1528 в объеме проведенных испытаний проба соответствует требованиям ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- отобрано 10 смывов на Covid-19 с объектов внешней среды. Согласно протоколу испытаний от 01.02.2023г. №П.1.656 в объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям п.п.1.2; 2.3, 2.5 СП 3.1/2.4.3598-20;

- отобраны 10 смывов с объектов внешней среды на яйца гельминтов. Согласно протоколу испытаний от 06.02.2023г. П.1.642 в объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям п.2.11.2 СП 2.4.3648-20; СанПиН 3.3686-21;

31.01.2023г. с 09:45 до 12:00 Органом Инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» проведена экспертиза организации питания. В результате установлено: здание реабилитационного центра оборудовано внутренней разводящей системой холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения с подведением воды ко всем производственным помещениям пищеблока и выпуском сточных вод в городскую канализационную систему. Системы водоснабжения и водоотведения исправны, выполнены с учетом того, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции (в местах присоединения производственных моечных ванн к канализационной системе выполнены воздушные разрывы). Резервным горячим водоснабжением пищеблок обеспечен (в посудомоечном помещении оборудован резервный водонагреватель питьевого водоснабжения с подведением воды к моечным ваннам).

Электроснабжение - централизованное. Система освещения во всех помещениях общая, равномерная. Искусственное освещение обеспечивается светодиодными лампами и лампами накаливания в защитной арматуре. Естественное освещение предусмотрено через оконные проемы.

Вентиляция в пищеблоке неорганизованная, осуществляется посредством открывающихся оконных фрагм и дверей.

Во всех помещениях пищеблока оборудована механическая приточно-вытяжная система вентиляции; над тепловым электрооборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками повышенного выделения тепла и влаги, оборудована локальная вытяжная система вентиляции.

2. Оценка объемно-планировочных и конструктивных решений пищеблока; оборудование помещений пищеблока:

Пищеблок занимает часть помещений первого этажа двухэтажного отдельно-стоящего здания образовательной организации, имеет отдельный вход с улицы для загрузки продовольственного сырья и пищевых продуктов и выход в коридор учреждения социального обслуживания, через который выдается готовая пища в обеденный зал, расположенный в непосредственной близости от пищеблока.

Пищеблок имеет следующий набор производственных помещений: на территории центра

имеется овощехранилище; над входом в пищеблок оборудован козырек, загрузочный тамбур, кладовая суточного запаса продуктов с холодильным оборудованием, овощной, мясорыбный цех, моечная кухонной посуды, горячий цех с зоной выдачи готовой пищи, обеденный зал с моечной столовой посуды, помещение персонала, место для хранения верхней одежды, санитарный узел для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. В учреждении имеется прачечная и другие технические помещения.

Работает на продовольственном сырье и пищевых продуктах, доставляемых ежедневно с основного производства (пищеблок ОГБУ СО РЦ в г. Иркутске) и поставщиками согласно представленного реестра на 2023г.

- Загрузочный тамбур оборудован деревянным подтоварником для временного хранения продуктов. В коридоре оборудован деревянный шкаф для верхней одежды персонала.

- Помещение для персонала оснащено рабочим столом, тумбой, 2-х секционными металлическими индивидуальными шкафами для спецодежды персонала.

- Помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и приготовления дезинфицирующих растворов находится по коридору первого этажа ОУ; оборудовано раковиной с подводкой холодной и горячей воды, канализационным трапом для слива использованных вод, настенными держателями для швабр, шкафом для хранения уборочного инвентаря и ветоши, сушилками, тумбой и шкафом для запаса моющих и дезинфицирующих средств.

- Туалет для персонала пищеблока находится также по коридору; оборудован душевой кабиной, раковиной для мытья рук и унитазом; раковина обеспечена жидким мылом в дозаторе, раствором кожного антисептика, бумажными полотенцами; имеется туалетная бумага и педальное ведро для ТБО.

- Кладовая суточного запаса продуктов с холодильным оборудованием оснащена, тремя 2-х камерными холодильниками: 1-ый- для овощей-фруктов ($T+4^{\circ}\text{C}$)/ягода замороз. $(T-18^{\circ}\text{C})$,

- 2-ой- для куры охлад. $(T+2^{\circ}\text{C})$ /мясо мороз. $(T-18^{\circ}\text{C})$, 3-й- для молочной продукции, гастрономии ($T+2^{\circ}\text{C}$)/рыба мороз. $(T-18^{\circ}\text{C})$, 4-х секционным металлическим стеллажом для сыпучих и консервированных продуктов, пластиковым контейнером с перфорированными стенками для хранения хлеба, грузовыми электронными весами. Имеется прибор для измерения температуры и влажности воздуха, бытовой термометр; все холодильное оборудование оснащено термометрами.

- Овощной цех оборудован: производственной моечной ванной для первичной обработки овощей с подводкой холодной и горячей воды через смеситель со шлангом с душевой насадкой «ОС», рабочим столом «ОС», картофелечисткой, подвесным металлическим стеллажом для разделочных досок, настенным магнитным держателем для ножей, раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель, бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха.

- Мясорыбный цех оборудован: 3-мя рабочими столами «СМ», «СР», «СК-яйцо» с весами «СП», электрической мясорубкой «СП», 4-мя моечными ваннами с подводкой холодной и горячей воды через смеситель со шлангом с душевой насадкой «мясо», «рыба», «кура», «яйцо»,

- 3 емкостями для санитарной обработки яиц и дуршлагом, подвесным металлическим стеллажом для разделочных досок «МС», «СК», «РС» и настенным держателем для ножей «МС», «СК», «РС», раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель. Бактерицидная установка в мясорыбном цехе предусмотрена, что соответствует санитарным требованиям.

- Моечная кухонной посуды и производственного инвентаря оборудована: 2-х секционной моечной ванной с подводкой холодной и горячей воды через смеситель со шлангом с душевой насадкой, раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель, металлическим стеллажом для сушки и хранения кухонной посуды и инвентаря, тумбой для моющих, чистящих и дез.средств и ветоши, сушилкой для ветоши. Моечные ванны обеспечены резиновыми пробками, имеют маркировку объемной вместимости.

- Горячий цех оборудован: двумя 4-х конфорочными электрическими плитами с духовками,

3-х секционным жарочным шкафом, электросковородой, электрическим котлом, универсальным электроприводом для готовой продукции, электрокипятильником, 2-мя производственными моечными ваннами для промывки круп, индивидуальной упаковки консервированной продукции и вторичной обработки фруктов и овощей (имеются емкости с перфорированным дном для повторной промывки очищенных овощей и фруктов), раковиной для мытья рук, рабочим столом «ГП», настенным металлическим стеллажом для разделочных досок, магнитным держателем для ножей, среднетемпературным холодильным шкафом для хранения суточных проб ($T+4^{\circ}\text{C}$), бактерицидным рециркулятором. При приготовлении холодных закусок работники используют ИСЗ (одноразовые перчатки, маски).

-Зона выдачи готовой пищи оборудована столом «ГП», бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха. Термометры для контроля температуры блюд на раздаче имеются, что соответствует требованиям п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Всё установленное в производственных, складском помещениях технологическое и холодильное оборудование, визуально, находится в исправном состоянии (Представлен Акт испытания и технического осмотра оборудования и Технический отчет № 171/2022 от 05.12.2022г.).

Оборудование, разделочный инвентарь, столовая и кухонная посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Оборудование, рабочие столы промаркированы и используются по назначению.

Количество столовой посуды и столовых приборов соответствует списочному составу детей (имеется запас столовой, кухонной посуды, инвентаря и столовых приборов).

Производственные столы все цельнометаллические, что соответствует санитарным требованиям. Разделочные доски изготовлены из полимерного материала с гладкой поверхностью; хранятся в подвесных металлических стеллажах на рабочих местах. Разделочные ножи промаркированы, используются по назначению, хранятся на магнитных держателях на рабочих местах.

Обработка яиц производится в мясорыбном цехе на столе «СК-яйцо» в 3-х промаркированных емкостях, ополаскивание яиц производится в моечной ванне «яйцо» проточной водой с использованием дуршлага. Для хранения чистого яйца имеется отдельная промаркированная емкость, что соответствует санитарным требованиям. Для обработки яиц используются «Триосепт Ол». Инструкция по обработке яиц имеется.

На всех имеющихся раковинах для мытья рук в производственных помещениях и моечных установлены смесители, исключаяющие повторное загрязнение рук, дозаторы для жидкого мыла, дозаторы с кожным антисептиком «Абактерил», одноразовые бумажные полотенца и емкости с крышками для сбора ТБО.

Кухонная посуда, используемая для приготовления пищи, выполнена из нержавеющей стали, для временного хранения пищевых продуктов используется посуда из алюминия и эмалированная, что соответствует требованиям п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Мытье кухонной посуды осуществляется в двухсекционной моечной ванне с подводкой горячей и холодной воды через смесители щетками с применением моющих и чистящих средств, ополаскивается во второй ванне проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой. Просушивание в перевернутом виде и хранение кухонной посуды осуществляется на металлическом решетчатом стеллаже. Инструкция по мытью кухонной посуды имеется. В качестве моющего средства используется «Биолан». Инструкция по его применению имеется. Для хранения и обработки ветоши предусмотрены две емкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь».

Мытье столовой посуды осуществляется в отдельном помещении в зоне выдачи готовой пищи. Инструкции по режиму мытья столовой посуды и столовых приборов, инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов с указанием дез.средства «Триосепт Ол» имеется. Режим мытья соблюдается: посуда и столовые приборы моются в 3-х моечных ваннах с подводкой холодной и горячей воды через смесители с использованием средства «Биолан», ополаскиваются горячей проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушиваются на специальных решетках.

Используемая посуда изготовлена из фаянса, а столовые приборы - из нержавеющей

стали. Столовая посуда целостная, без отбитых краев, сколов и деформаций. Столовые приборы хранятся в кассетах, в вертикальном положении, ручками вверх, что соответствует санитарным требованиям. Чистая столовая посуда хранится в металлических сушилках и на полках.

Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике на пищеблоке; термометр в холодильнике имеется ($T+4^{\circ}\text{C}$). Отбор проб осуществляется ответственным лицом- поваром. Пробы оставляются в закрытых банках, объемом 100гр. порционно, оставляются поштучно, целиком, в объеме 1-ой порции; банки маркируются по дате с указанием наименования блюда и приема пищи; отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду, для хранения которой выделена отдельная промаркированная емкость, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.10.

Контроль за температурным режимом при хранении скоропортящихся продуктов в холодильниках, за температурно-влажностным режимом в складском помещении проводится, термометры в холодильном оборудовании, прибор для измерения температуры и влажности воздуха в кладовой имеются. Журналы учета температурных режимов по всем холодильникам, температурно-влажностного режима в кладовой заполняются регулярно.

Санитарное состояние во всех производственных, санитарно-бытовых и технических помещениях пищеблока удовлетворительное. Согласно представленных графиков, во всех производственных помещениях пищеблока и обеденном зале ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников с применением моющих и дезинфицирующих средств; еженедельно проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти; 2 раза в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Уборочный инвентарь (ведра, швабры, ветошь) промаркирован, хранится в шкафу в отдельном помещении.

Рабочие столы на пищеблоке и обеденные столы в обеденном зале после каждого приема пищи моются горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств. В конце рабочего дня производственные столы для готовых продуктов и сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств, что соответствует санитарным требованиям.

Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра независимо от наполнения промываются с моющим средством, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

Спецодеждой персонал пищеблока обеспечен в соответствии с нормативными требованиями: для каждого работника имеются индивидуальные фартуки, халаты, косынки (3 комплекта на 1чел.). Стирка санитарной одежды организована в прачечной образовательного учреждения. Спецодежда хранится в индивидуальных металлических шкафах отдельно от верхней одежды и личных вещей.

3. Поточность технологических процессов: поточность технологических процессов соблюдается, встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречное движение посетителей и персонала, участвующего в приготовлении продукции, не отмечаются.

4. Условия для организации питьевого режима: питьевой режим организован, для этого на столе в обеденном зале имеется графин с кипяченой водой, запас одноразовых стаканов; для утилизации использованных стаканов имеется педальное ведро. Вода перед раздачей детям остужается до комнатной температуры в емкости, где она кипятилась. Кипяченая вода меняется через каждые 2 часа (график смены воды имеется).

5. Внутренняя отделка помещений пищеблока: не оценивалась.

6. Договоры на организацию питания и на поставку пищевых продуктов: Представлен реестр поставщиков пищевых продуктов на 2023год в полном объеме (прилагается).

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 учреждение на

текущий момент. Сырая и готовая продукция хранится в разных холодильниках с соблюдением товарного соседства.

Молочная продукция (молоко, масло сливочное, сыр) хранится в потребительской упаковке в холодильном оборудовании на полках: молоко и сметана при температуре +2°C., масло сливочное – при температуре -18°C.

Фрукты и овощи также хранятся на полках в холодильнике при температуре +4 °C.

Все холодильники оснащены термометрами. Температурный режим хранения скоропортящихся пищевых продуктов соблюдается.

Контроль температурного режима при хранении скоропортящихся продуктов в холодильниках проводится регулярно с записью в «Журнале контроля за температурным режимом в холодильном оборудовании».

Сыпучая, консервированная и соковая продукция хранится на стеллаже в кладовой суточного запаса продуктов.

Хранение хлеба осуществляется в пластиковых контейнерах с перфорированными стенками на стеллаже в кладовой.

Маркировочные ярлыки с указанием наименования продукции, производителя, датой изготовления, условий хранения, конечного срока реализации имеются на всей продукции.

Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные производителями, соблюдаются.

8. Введение и правильность заполнения документации на пищеблоке: картотека технологических карт приготовляемых блюд в соответствии с меню имеется.

Журналы: «бракераж сырой продукции», «бракераж готовой кулинарной продукции» «гигиенический», «учета температурного режима в холодильном оборудовании, температурно-влажностного режима в складе», «С»-витаминизации имеются, ведутся по установленной форме своевременно.

Выдача готовой продукции осуществляется под контролем бракеражной комиссии в составе

3-х человек.

9. Обеденный зал пищеблока: прием пищи организован в обеденном зале общей площадью 63,9 кв.м., рассчитанном на 54 пос.места; площадь на 1 пос.место составляет 1,2 кв.м., Обеденные столы и стулья имеют покрытия, доступные для проведения влажной уборки и дезинфекции. Мытье рук организовано в умывальной зоне, где оборудованы 3 раковины для мытья рук (норма - 1 раковина на 20 пос.м.), которые обеспечены дозаторами с жидким мылом и бумажными одноразовыми полотенцами, педальными ведрами.

В настоящее время в центре при организации горячего питания работа, направленная на предупреждение распространения COVID-19 проводится в полном объеме:

- в помещениях ОУ используются бактерицидные лампы;
- мытье столовой посуды и столовых приборов осуществляется при максимальных температурных режимах воды с использованием дезинфицирующих средств (для обеззараживания посуды имеются промаркированные емкости с крышками для замачивания посуды в дезинфекционном растворе);
- для мытья обеденных столов после каждого приема пищи используются моющие и дезинфицирующие средства, имеются специально промаркированные емкости;
- организовано проветривание обеденного зала;
- во время раздачи пищи работники используют СИЗ, одноразовые перчатки.

10. Наличие маркировки и сопроводительных документов на продукты питания: не оценивалось.

11. Организация дополнительного питания обучающихся при реализации буфетной продукции. Наличие и соблюдение ассортимента дополнительного питания: не оценивалась.

12. Наименование меню: Перспективное меню на 14 дней для детей от 3 лет до 7 лет в стационарной форме обслуживания (5-ти разовое питание), утвержденное директором ОГБУСО РЦ Семейкиной Т.В.

13. Кратность питания: 5-ти разовая (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин).

14. Способы приготовления блюд: не оценивались.

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

16. Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка: не оценивались.

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

18. Дополнительные сведения: Согласно Журналу «Бракераж готовой кулинарной продукции», фактический рацион питания детей от 3 до 7 лет с 16.01.2023г. по 30.01.2023г. по набору блюд и кратности питания соответствует утвержденному Перспективному меню на 14 дней для детей от 3 лет до 7 лет в стационарной форме обслуживания (5-ти разовое питание), что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Закключение: Организация питания детей, в части оценки поточности технологических процессов, санитарного состояния помещений пищеблока, контроля исправности оборудования, контроля обработки яйца, фруктов, режима обработки кухонной и столовой посуды, условий хранения и соблюдения сроков реализации продуктов; оценки фактического меню утвержденному цикличному (3-7 лет) на пищеблоке Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», расположенного по адресу: Иркутская область, г. Шелехов, квартал 18, д.38, соответствует санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Нарушения обязательных требований, ст. 11; ч.2 ст. 17; ч.1 и ч.2 ст. 28; ч.1; 3 ст.29; ст.32; ст.34; ч.2 ст.36 Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.2 ст.3 Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; п.1, п.5 ст.12 Федеральный закон от 23.02.2013г. №15 ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»; ч.1, ч.2 ст. 9, ст.10, ст.11 Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; 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., 2.9.6., 2.9.7., 2.10.4., 2.11.1.-2.11.9., 3.1.1.- 3.1.11., 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»; п.п.1.1-1.3, 2.1.- 2.3, 2.5.-2.10, 2.13, 2.14., 2.15. - 2.23, 3.2. - 3.5, 3.8., 3.10., 3.13., 4.5. – 4.7., 5.1., 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, 8.4.3, 8.4.4, 8.5, 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»; 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»; п.п. 5, 11, 13, 15-27, 35- 41, 58, 61, 62-64, 72,73, 7, 78, 82-85, 90- 95, 98, 101, 125,126, 128, 761,763,765-767, 799,810,811, 892, п. 994, п. 1862, п. 1884 – 1891, 1896-1898, 1990,1902, 1998, 1999. 2002,2006, 2059, 2060, 2061, 2694, 2698, 2699, 2769, 2965, 3263, 3271, 3273, 3342-3345, 3360, 3363,3364 - 3367, 3370-3371, 3429-3431, 3434, 3450 -3452, 3459-3461, 3465, 3466, 3470-3498, 3505, 3542-3564, 3574-3634, 4155, Приложения 16-18 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", п.п. 75, 117, 118, 157, 158-179, 189-191, 196 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"; 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)», в ходе выездной проверки ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», по

адресу: Иркутская область, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86, Иркутская область, г. Шелехов, 18-й квартал, 38, **не выявлены**.

(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 нарушение обязательного требования, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

1. протоколы осмотра от 30.01.2023г., от 31.01.2023г.;
2. протоколы испытаний №1.П.624 от 30.01.2023г., №1.П.623 от 30.01.2023г., от 01.02.2023г. № П.1. 656; № 1.1473; от 02.02.2023г. № 1. 1528; от 06.02.2023г. № 1. 1470; №1.1472; №П. 1.642; от 07.02.2023г. №1.1476;
3. протокол отбора проб от 31.01.2023г.;
4. экспертные заключения от 03.02.2023г. №ОИ/158, от 03.02.2023г. №ОИ/159, от 02.02.2023г. №355, от 07.02.2023г. №68 и №469, от 06.02.2023г. №ОИ/178;
5. акт обследования на синантропные насекомые и грызуны от 31.01.2023г.;
6. проверочный лист в соответствии с приложением №14 к Приказу Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.01.2022 №18 "Об утверждении форм проверочных листов»от 30.01.2023г.;
7. проверочный лист в соответствии с приложением №24 к Приказу Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.01.2022 №18 "Об утверждении форм проверочных листов» от 09.02.2023г.;
8. выписка из ЕГРЮЛ от 11.02.2022г. №ЮЭ9965-22-43973869.

(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)

Главный специалист-эксперт отдела надзора за
условиями труда и радиационной безопасности
Управления Роспотребнадзора по Иркутской
области

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


(подпись)

Смирнова О.В.
(фамилия, имя, отчество)

Главный специалист-эксперт отдела
эпидемиологического надзора Управления
Роспотребнадзора по Иркутской области

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


(подпись)

Логиновская Л.А.
(фамилия, имя, отчество)

Смирнова Ольга Владимировна - главный специалист – эксперт отдела надзора за условиями труда и радиационной безопасности Управления Роспотребнадзора по Иркутской области, телефон: 8 (3952) 20-08-60, E-mail: trud@38.rospotrebnadzor.ru

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

Отметка об ознакомлении или об отказе от ознакомления (дата и время) контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки *

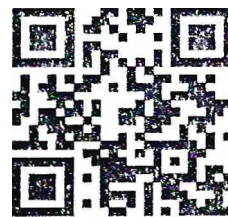
«10» 02 23 г., час. 14 мин. 00

Директор Центра!
Г. Сидейкина Т.В.

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

Email:

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