



КНМ 32220041000100557155 / 2022038453 от 01.06.2022

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

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ В БРЯНСКОМ, ВЫГОНИЧСКОМ, КАРАЧЕВСКОМ, ЖУКОВСКОМ, ДУБРОВСКОМ, РОГНЕДИНСКОМ И КЛЕТНЯНСКОМ РАЙОНАХ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

2^й Советский переулок, д.5 А, строение 2, г. Брянск, 241050, тел/факс (4832) 66-46-18,

E-mail: bryanskiy_to@32.rospotrebnadzor.ru

(наименование территориального органа Роспотребнадзора реквизиты, адрес, телефон, e-mail)

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

территорий, помещений, производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов без вскрытия помещений, транспортных средств, упаковки продукции (товаров), без разборки, демонтажа или нарушения целостности обследуемых объектов и их частей иными способами территорий и помещений (отсеков), а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов, имеющие значение для контрольного (надзорного) мероприятия

(решение о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от 01.06.2022 № 2211/0069)

242750, Брянская область, Дубровский район,
рп. Дубровка, 1-й Микрорайон, д.1

от 20.06.2022

время 16-00

(место составления)

Ведущий специалист-эксперт

Давыдова Оксана
Леонидовна

г. Брянск, 2 Советский пер.,
д.5а, стр.2: (4832) 72-20-41

(должность лица, составившего протокол)

(Ф.И.О. лица, составившего
протокол)

(адрес, телефон)

Осмотр произведен с соблюдением требований ст. 76 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», в присутствии контролируемого лица (его представителя):

Директора Государственного бюджетного учреждения Брянской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Дубровского района" Трифионовой Натальи Вячеславны

(должность, фамилия, имя, отчество)

произведен осмотр территории, помещений

Государственного бюджетного учреждения Брянской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Дубровского района"

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

1	наименование производственного объекта*	Государственное бюджетное учреждение Брянской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Дубровского района"
2	адрес местонахождения	242750, Брянская область, Дубровский район, рп. Дубровка, 1-й Микрорайон, д.1
3	ОКВЭД	Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая (87.90)
4	наличие ППК	имеется
5	руководитель: ФИО, должность	Директор Трифионова Наталья Вячеславна

6	телефон, факс, e-mail	84833293348
---	-----------------------	-------------

*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

находящихся по адресу:

242750, Брянская область, Дубровский район, рп. Дубровка, 1-й Микрорайон, д.1

(адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

произведен осмотр территории, помещений

Стационарное отделение временного проживания граждан пожилого возраста и инвалидов Государственного бюджетного учреждения Брянской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Дубровского района"

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

1	наименование производственного объекта*	Стационарное отделение временного проживания граждан пожилого возраста и инвалидов Государственного бюджетного учреждения Брянской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Дубровского района"
2	адрес местонахождения	242755, Брянская область, Дубровский район, с. Рековичи, пер. Садовый, д.3
3	ОКВЭД	Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая (87.90)
4	наличие ППК	имеется
5	руководитель: ФИО, должность	Директор Трифонова Наталья Вячеславна
6	телефон, факс, e-mail	84833293348

*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

находящихся по адресу:

242755, Брянская область, Дубровский район, с. Рековичи, пер. Садовый, д.3

(адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

ОКПО	41286592
ИНН	3210003074
ОГРН	1023201736821
р/счет	03224643150000002701 отделение Брянск Банка России// УФК по Брянской области г.Брянск
адрес предприятия (организации)	242750, Брянская область, Дубровский район, рп. Дубровка, 1-й Микрорайон, д.1

Сведения о лице, осуществляющем предпринимательскую деятельность без образования юридического лица:

фамилия, имя, отчество

дата и место рождения

место работы, адрес предприятия (учреждения, организации)

занимаемая должность

домашний адрес

Контролируемому лицу (его представителю) разъяснены их права и обязанности, предусмотренные ст. 36 ч. 2 ст. 11, ч. 12 ст. 65 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», иными федеральными законами, ст. 51 Конституции РФ

(подпись)

Осмотр начат: 20.06.2022 в 10 час. 00 мин.

Осмотр окончен: 20.06.2022 в 16 час. 00 мин.

Участвующим (присутствующим) при осмотре лицам объявлено о применении технических средств:

Фото, видео, аудиофиксация не применялась

(фото, видео, аудиофиксация.....)

Осмотром установлено: Государственное бюджетное учреждение Брянской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Дубровского района" расположено по адресу: 242750, Брянская область, Дубровский район, рп. Дубровка, 1-й Микрорайон, д.1.

Имеет самостоятельный земельный участок, 2 входа-выхода, ограждение по периметру. Территория имеет наружное искусственное освещение. На территории учреждения выделены следующие зоны: игровая, административная и хозяйственная зоны. В игровой зоне установлен теневой навес, игровое и спортивное оборудование.

Сбор мусора и пищевых отходов осуществляется в контейнеры, расположенные на территории жилой застройки микрорайона №1. Вывоз ТБО осуществляет ООО «Чистая планета» по договору. Въезд и входы на территорию, дорожки к зданию, хозяйственным постройкам оборудованы асфальтированным покрытием. Территория содержится в удовлетворительном состоянии.

Здание учреждения типовое отдельно стоящее, кирпичное, двухэтажное. В здании располагается отделение помощи семье, женщинам и детям со стационаром. Проектная мощность рассчитана на 16 детей, в настоящее время в отделении проживают 10 детей.

На 1 этаже расположены кабинет директора, бухгалтерия, отделение реабилитации, прачечная, пищеблок, обеденный зал, кладовая, помещение для сушки обуви и одежды детей, спортивный зал, сенсорная комната, медицинский блок, туалет для персонала. На 2 этаже расположены отделение срочной помощи, кабинеты психолога, социального педагога, игровые и спальные комнаты, туалеты, кабинет зам.директора.

Водоснабжение централизованное холодное и горячее. Канализация местная. Договор на оказание услуг по вывозу жидких бытовых отходов №31 ж от 01.06.2022 заключен с ООО «Жилкомсервис». Отопление помещений водяное центральной поселковой котельной. Вентиляция приточно-вытяжная. Освещение - естественное и искусственное, представлено потолочными светильниками с лампами накаливания и люминесцентными лампами. Санитарное состояние помещений удовлетворительное.

В нарушении п.9.38 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» в спортивном зале часть светильников находится в неисправном состоянии.

В спортивном зале имеется весь необходимый мягкий и твердый спортивный инвентарь, имеющее спортивное оборудование на момент обследования закреплено.

Туалетные комнаты оборудованы умывальниками с подводкой горячей и холодной воды. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги. Умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными полотенцами и ведрами для сбора мусора. Уборочный инвентарь для уборки туалетов выделен, промаркирован. В нарушении п.2.11 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» хранение уборочного инвентаря для уборки туалетов осуществляется совместно с уборочным инвентарем для уборки других помещений. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед их применением.

Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Стекла окон чистые. Световые проемы оснащены тканевыми шторами и жалюзи светлых тонов, не препятствующих проникновению света.

Медицинский блок включает в себя медицинский кабинет, изолятор, туалет. Стирка белья осуществляется в прачечной. Установлена одна машинка-автомат, ванна.

Во время учебного процесса дети посещают МБОУ Дубровская №2 СОШ.

Питание детей осуществляется на базе столовой, работающей на сырье. Доставка продуктов проводится спецтранспортом поставщиков.

В набор помещений столовой входят: обеденный зал на 24 посадочных места, горячий цех, моечное отделение посуды, производственный цех, кладовая для хранения продуктов.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамьями), имеющей покрытие без дефектов, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для соблюдения личной гигиены для детей оборудованы 2 умывальные раковины с

подводкой холодной воды, установлены 3 моечные ванны для мытья столовой посуды и приборов. В производственном цехе установлено 2 стола с гигиеническим покрытием, 2 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды, выделены зоны для обработки мяса, рыбы и овощей. Из производственного цеха имеется вход в кладовую для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, в следствии чего имеются встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, что является нарушением п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Горячий цех оборудован электроплитой по 4 конфорки, установлены 2 разделочных производственный стол, стол для раздачи пищи, разделочный инвентарь для готовой продукции, 3 моечные ванны.

Моечные ванны из нержавеющей стали, имеют объемную маркировку вместимости, оборудованы резиновыми пробками. Разводка холодной и горячей воды имеется ко всем моечным ваннам и раковинам через бойлеры.

Полы цехов пищеблока облицованы плиткой, часть плитки потрескалась, местами с нарушением целостности, что является нарушением п.9.21 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг». Так как помещения пищеблока расположены в приспособленных помещениях, вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением отсутствует, что является нарушением п.2.6 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг». Весь кухонный инвентарь (разделочные доски, ножи, кастрюли) промаркированы. Посуда на момент проверки без сколов и трещин. Кухонным инвентарем обеспечены. Для мойки яйца выделены и промаркированы 3 емкости, емкости хранятся в производственном цехе, инструкции по обработки яиц имеются, вывешены на стене. Пищевые отходы хранятся в промаркированных емкостях с крышками. Оборудование, инвентарь, посуда выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. В кладовой хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья установлено 4 холодильных оборудования. Температурный режим, правила товарного соседства соблюдаются. Для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья все холодильные установки оснащены термометрами. Ежедневно температурный режим фиксируется в «Журнале учета температурного режима». Холодильное и технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Хранение сыпучих продуктов организовано на стеллажах, в помещении установлен психрометр для контроля за температурно-влажностным режимом, данные ежедневно заносятся в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах. Питание детей осуществляется на основании меню для каждой возрастной группы, утвержденного директором учреждения. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба в промаркированные емкости с плотно закрывающимися крышками, каждое блюдо отдельно. Хранение осуществляется в холодильнике при температуре +5°C.

Перед обеденным залом вывешено ежедневное меню основного питания детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Ведомость контроля за рационом питания, журналы бракеража готовой и скоропортящихся пищевой продукции ведутся по установленной форме ежедневно.

В штате учреждения 38 сотрудников, из них 4 работники пищеблока. Все сотрудники учреждения медицинский осмотр проходят согласно графика. На каждого работника заведена личная медицинская книжка, медосмотр и профессионально-гигиеническая подготовка и аттестация на момент проверки пройдены.

Санитарной одеждой работники пищеблока обеспечены, хранение упорядочено. Ежедневно проводится осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

Стационарное отделение временного проживания граждан пожилого возраста и инвалидов Государственного бюджетного учреждения Брянской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Дубровского района" расположено по адресу: 242755, Брянская область, Дубровский район, с. Рековичи, пер. Садовый, д.3. Имеется самостоятельный земельный участок, 1 вход-выход, ограждение по периметру. Территория имеет наружное искусственное освещение. На территории учреждения выделены следующие зоны: зона отдыха, административная и хозяйственная зоны. Территория содержится в удовлетворительном состоянии. Здание учреждения типовое отдельно стоящее, кирпичное, двухэтажное. Проектная мощность рассчитана на 25 человек, в настоящее время в отделении проживают 22 человека.

На 1 этаже расположены медицинский блок, прачечная, пищеблок, комнаты проживающих, туалеты, душевая. На 2 этаже расположены комнаты проживающих, холл, актовый зал, библиотека, туалеты, кабинеты директора, специалиста, зам.директора, завхоза, медсестры. Водоснабжение централизованное холодное, горячее установлены бойлеры. Канализация местная. Договор на оказание услуг по вывозу жидких бытовых отходов №31 ж от 01.06.2022 заключен с ООО «Жилкомсервис». Отопление помещений водяное центральное от собственной котельной, которая расположена на территории учреждения. Вентиляция приточно-вытяжная. Освещение - естественное и искусственное, представлено потолочными светильниками с лампами накаливания. Санитарное состояние помещений удовлетворительное. В нарушении п.9.38 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» в актовом зале часть светильников находится в неисправном состоянии. В нарушении п.2.2 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» к умывальным раковинам в туалетах не подведено горячее водоснабжение. В нарушении п.9.21 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» на стенах и потолке туалета на 2-ом этаже имеются следы протеканий. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед их применением.

Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Стекла окон чистые. Световые проемы оснащены тканевыми шторами, не препятствующими проникновению света. Все помещения для пребывания ежедневно проветриваются. Жилые комнаты оборудованы кроватями, столами, стульями, тумбочками, шкафами для хранения домашней одежды, белья и обуви. Каждый проживающий обеспечен постельными принадлежностями, постельным бельем и полотенцами. Количество кроватей, стульев, тумбочек соответствует количеству проживающих. В нарушении п.9.23 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» в туалетных комнатах отсутствуют одноразовые полотенца для рук и ног.

Для мягкой мебели имеются съемные чехлы.

Стирка белья осуществляется в прачечной. Установлена одна машинка-автомат, ванна.

Питание проживающих осуществляется на базе столовой, работающей на сырье. Доставка продуктов проводится спецтранспортом поставщиков.

В набор помещений столовой входят: обеденный зал, горячий цех, кладовая для хранения продуктов, кладовая для хранения овощей и фруктов.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамьями), имеющей покрытие без дефектов, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В горячем цехе установлено производственные столы с гигиеническим покрытием, умывальная раковина для мытья рук, выделен участок для мытья посуды с установкой 6 моечных ванн с подводкой холодной и горячей воды, выделены зоны для обработки мяса, рыбы и овощей, 2 холодильника для хранения суточных проб и молочной продукции.

Моечные ванны из нержавеющей стали, имеют объемную маркировку вместимости, оборудованы резиновыми пробками. Разводка холодной и горячей воды имеется ко всем моечным ваннам и

раковинам через бойлеры.

Весь кухонный инвентарь (разделочные доски, ножи, кастрюли) промаркированы. Посуда на момент проверки без сколов и трещин. Кухонным инвентарем обеспечены. Для мойки яйца выделены и промаркированы 3 емкости, емкости хранятся в производственном цехе. Пищевые отходы хранятся в промаркированных емкостях с крышками. Оборудование, инвентарь, посуда выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Температурный режим, правила товарного соседства соблюдаются. Для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья все холодильные установки оснащены термометрами. Ежедневно температурный режим фиксируется в «Журнале учета температурного режима». Холодильное и технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Хранение сыпучих продуктов организовано на стеллажах, в помещении установлен психрометр для контроля за температурно-влажностным режимом, данные ежедневно заносятся в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах. Питание проживающих осуществляется на основании 7 дневного меню, утвержденного директором учреждения. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба в промаркированные емкости с плотно закрывающимися крышками, каждое блюдо отдельно. Хранение осуществляется в холодильнике при температуре +5°C.

Журналы бракеража готовой и скоропортящихся пищевой продукции ведутся по установленной форме ежедневно.

Все сотрудники учреждения медицинский осмотр проходят согласно графика. На каждого работника заведена личная медицинская книжка, медосмотр и профессионально-гигиеническая подготовка и аттестация на момент проверки пройдены.

Санитарной одеждой работники пищеблока обеспечены, хранение упорядочено. Ежедневно проводится осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

К протоколу прилагается: -

Заявления и замечания, поступившие от участвующих лиц в ходе и по окончании осмотра: не поступало

Трифопова Наталья Вячеславна

(контролируемое лицо (представитель контролируемого лица))

(подпись)

20.06.2022,
16-00

(дата, время)

Давыдова Оксана Леонидовна

(должностное лицо, составившее протокол)

(подпись)

20.06.2022,
16-00

(дата, время)

(участовавшие (присутствовавшие) лица)

(подпись)

(дата, время)

Копия протокола вручена:

(подпись)

20.06.2022,
16-00

(дата, время)

