



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 Белгородской области**

308023, г. Белгород, ул. Железнякова, д.2
Тел/факс: (4722) 340316 /341079, E-mail: Orgotd@31.rospotrebnadzor.ru, <http://31.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74416578, ОГРН 1053107029755, ИНН/КПП 3123116667 / 312301001

от 31.03.2023 № 58

11 час. 00 мин.

Управление Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Белгородской области г. Белгород, ул. Железнякова, д. 2

Акт выездной плановой проверки

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Белгородской области – Пузановой Ларисой Анатольевной
2. Выездная проверка проведена на основании п. 2 ч. 1 ст. 57 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ (ред. от 11.06.2021) "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" в связи с утвержденным планом проверок на 2023 год Управления Роспотребнадзора по Белгородской области.
3. Выездная проверка проведена:
 - 1) Ведущий специалист – эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Белгородской области Лебединская Юлия Игоревна;
 - 2) Ведущий специалист – эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Белгородской области Калугина Анастасия Владимировна;
4. К проведению выездной проверки были привлечены эксперты (экспертные организации):
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области»
(аттестат аккредитации Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области" в качестве органа инспекции от 02.09.2015 № RA.RU.710092)
5. Выездная проверка проведена в отношении:
 - 1) деятельности, действия (бездействие) граждан и организаций, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к гражданам и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие);

2) результатов деятельности граждан и организаций, в том числе продукция (товары), работы и услуги, к которым предъявляются обязательные требования;

3) зданий, помещений, сооружений, линейных объектов, территории, включая водные, земельные и лесные участки, оборудования, устройств, предметов, материалов, транспортных средств, компонентов природной среды, природных и природно-антропогенных объектов, других объектов, которыми граждане и организации владеют и (или) пользуются, компонентов природной среды, природных и природно-антропогенных объектов, не находящиеся во владении (и) или пользовании граждан или организаций, к которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):
Белгородская область, г. Белгород, ул. Макаренко, д. 18

7. Контролируемые лица:
Областное специализированное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания системы социальной защиты населения "Областной социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних" (ИНН 3123052124 ОГРН 1023101689709)
Белгородская область, г. Белгород, ул. Макаренко, д. 18

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "20" марта 2023 г., 09 час. 00 мин.
по "31" марта 2023 г., 18 час. 00 мин.

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:
Не более 80 часов

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

- 1) истребование документов;
- 2) отбор образцов проб для лабораторных и инструментальных исследований, инструментальное обследование;
- 3) опрос;
- 4) осмотр объекта надзора (территорий, здания, помещений, оборудования)

с "21" марта 2023 г., 09 час. 40 мин.
по "21" марта 2023 г., 12 час. 40 мин.

с "23" марта 2023 г., 13 час. 00 мин.
по "23" марта 2023 г., 17 час. 00 мин.

по результатам которого составлено:

экспертное заключение №1031-г от 28.03.2023, экспертное заключение №1030-г от 28.03.2023, экспертное заключение №1029-г от 28.03.2023, экспертное заключение №1026-г от 28.03.2023, экспертное заключение №1028-г от 28.03.2023, экспертное заключение №1027-г от 28.03.2023, экспертное заключение №958-г от 28.03.2023, экспертное заключение №989-г от 24.03.2023, экспертное заключение №61 от 27.03.2023, экспертное заключение №62 от 27.03.2023, экспертное заключение №1008-г от 27.03.2023, экспертное заключение №988-г от 24.03.2023, экспертное заключение №63 от 27.03.2023, экспертное заключение №1048-г от 29.03.2023, протокол лабораторных исследований №1-7890-23 от 23.03.2023, лабораторных

исследований №1-79040-23 от 23.03.2023, лабораторных исследований №1-7849-23 от 23.03.2023, лабораторных исследований №1-7847-23 от 23.03.2023, лабораторных исследований №1-8005-23 от 21.03.2023, лабораторных исследований №1-7905-23 от 28.03.2023.

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

списочный состав детей по группам с указанием роста заверенный подписью и печатью руководителя; технический паспорт с данными о площади помещений, используемых для осуществления образовательной деятельности; схема и инструкция по обращению с медицинскими отходами; договоры со специализированными организациями на вывоз твердых и жидких бытовых и медицинских отходов, проведение дезинсекции, дератизации, утилизацию ртутьсодержащих ламп, документы, подтверждающие их выполнение (акты выполненных работ); расписание занятий, заверенное подписью и печатью руководителя; режимы дня дошкольных групп, заверенные подписью и печатью руководителя; список сотрудников согласно штатному расписанию, с указанием должности, дат прохождения последнего медицинского осмотра, флюорографии и гигиенического обучения, заверенный подписью и печатью руководителя; личные медицинские книжки установленного образца всех сотрудников с данными о прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения, сведения о профилактических прививках сотрудников; примерное меню; производственная документация пищеблока (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, гигиенический журнал сотрудников пищеблока, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания); документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, локальные акты, устанавливающие порядок работы в период режима повышенной готовности (COVID-19); медицинская учетно-отчетная документация (медицинские карты детей, журнал учета инфекционных заболеваний, журнал учета температурного режима работы холодильников и др.).

11. По результатам выездной проверки установлено:

Областное специализированное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания системы социальной защиты населения «Областной социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних», расположено по адресу: г. Белгород, ул. Макаренко, д.18 – юридический адрес, фактическое месторасположение: г. Белгород, ул. Макаренко, д.18

Центр размещен на обособленном участке общей площадью 6894 м². Территория центра по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями, имеет наружное электрическое освещение.

В рамках реализации Федерального закона от 23 февраля 2013 года N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака" знаки о запрете курения размещены у входа на территорию в соответствии с приказом от 09.01.2023 г. № 40-ОД «О запрете курения в помещениях и на территории учреждения».

В учреждении проживает 21 воспитанник, из них: оставшиеся без попечения родителей или законных представителей – 0 чел.; проживающих в семьях, находящейся в социально-опасном положении – 5 чел.; оказавшиеся в иной трудной жизненной ситуации –

16 чел. Возрастная категория детей: от 3-6 лет – 2 чел.; от 7-11 лет – 9 чел.; от 12-17 лет – 10 чел. Контингент детей часто меняется, в период проверки 23 марта 2023 года воспитанники из учреждения не выбывали.

Все воспитанники центра, достигшие школьного возраста до 09.10.2022 года посещали образовательную организацию г. Белгорода: МБОУ «СОШ №11 г. Белгорода», которая расположена в шаговой доступности от центра (от 300 до 400 м). С 10.10.2022 года обучающиеся были переведены на дистанционный формат обучения.

На благоустроенной территории центра расположены детская игровая площадка, 5 павильонов для защиты детей от солнца и осадков.

Возле территории центра оборудована специальная асфальтированная площадка для сбора мусора, на которой расположены 1 контейнер с закрывающейся крышкой. Представлен контракт с ООО «Центр экологической безопасности» №БЛГ-7 509 от 02.02.2023 г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами на территории Белгородской области.

Представлен контракт на отпуск и потребление электрической энергии №5280532 от 10.01.2023 г. с АО «Белгородская сбытовая компания».

Водоснабжение, канализация, отопление в учреждении централизованные. Представлены контракты: контракт № 1214/1-2023 от 10.01.2023 г. холодного водоснабжения и водоотведения с ГУП Белгородской области «Белгородский областной водоканал», контракт теплоснабжения № 500 от 11.01.2023 г. с ПАО «Квадра» - «Белгородская генерация». В период планового летнего отключения горячего водоснабжения нагрев воды осуществляется с помощью бойлеров.

В состав учреждения входят: 2-х этажное здание, оборудованное при входе тамбуром. На первом этаже здания имеются следующие помещения: пищеблок, прачечная, процедурный кабинет, кабинеты для сотрудников, приемное отделение (которое включает медицинский изолятор и карантинный блок), реабилитационные группы № 3 и 4 (в каждой группе имеется игровая, спальная комната, санитарная комната). На 2 этаже реабилитационные группы № 1 и 2 (в каждой из них имеется игровая, спальная комната, санитарная комната), музыкально-спортивный зал, класс для занятий с воспитанниками, сенсорная комната, кабинеты для сотрудников.

Медицинское обслуживание воспитанников осуществляется на основании ежегодного соглашения с ООО «Поликлиника «Полимедика-Белгород»» №1 от 28.12.2022 г. Утилизация медицинских отходов осуществляется по договору с ООО ТК «Экотранс» № 397581-01-рвт от 16.03.2023 г.

Питание детей 5-ти разовое, согласно утвержденному 14-дневному перспективному меню, разработанному для всех 3-х возрастных категорий воспитанников (от 3-х до 6 лет, от 7 до 11 лет, от 12 до 18 лет), осуществляется на группах, график представлен, заверен печатью и подписью директора. На пищеблоке для информирования детей расположены информационный стенд, где имеется ежедневное меню с указанием приема пищи, веса и калорийности каждого блюда, материалы о здоровом питании.

Для мытья посуды в столовых имеется кухонная мебель с моечными раковинами с подводкой к ним холодной и горячей воды, имеется холодильное оборудование, духовой шкаф, электроплита, электросковорода. Столовой посуды и приборов в достаточном количестве. Для персонала имеется отдельная столовая посуда.

Питьевой режим организован путем кипячения, график кипячения воды имеется.

В зоне санитарных комнат реабилитационных групп отдельно расположены туалетные комнаты и душевые. В туалетных комнатах имеется по 2 унитаза, которые разделены перегородками с отдельной дверью, унитазы оборудованы сиденьями, мусорными ведрами, туалетной бумагой на держателе, ершиками. В душевых имеются поддоны для душа,

полочки, крючки для мочалок. Раковины для мытья рук, полочки с крючками для полотенец и одежды расположены за пределами туалетных и душевых комнат. Раковины обеспечены мылом с дозатором. Все зоны санитарных узлов и ванн комнат обеспечены подводом горячей и холодной воды через смесители.

Инвентарь для уборки помещений хранится отдельно от инвентаря для уборки туалета. Соответствующая маркировка на инвентаре для уборки имеется.

Уборка проводится ежедневно, с применением дезинфицирующих средств, которые хранятся в специально отведенном помещении, недоступном для детей. Инструкции по приготовлению растворов расположены на месте их приготовления.

Спальные комнаты оборудованы односпальными кроватями, прикроватными тумбочками и шкафами для личных вещей. Спальные комнаты рассчитаны на 8 койко-мест.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях осуществляется с помощью установленных в них термометров, ведется график температурного режима помещений.

Обследование технического состояния системы вентиляции проводилось специализированной организацией ИП Мишенин Р.В., Акт № 879, от 03.10.2022 г., вытяжные вентиляционные решетки содержатся в чистоте.

Внутренняя отделка помещений допускает влажную обработку.

Производственные помещения пищеблока, туалетные комнаты: стены и пол облицованы плиткой.

В помещении для стирки белья установлены 3 стиральные машины, 1 сушильная машина, бытовая ванная с подводом горячей и холодной воды через смесители, а также тазы с соответствующими маркировками. Имеется гладильный стол. Имеется 3 комплекта белья и 2 комплекта на матрасников на 1 человека, по 2 комплекта полотенец, состоящих их 3-х полотенец, на каждого. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по графику 1 раз в неделю, имеется возможность замены чаще в случае необходимости.

Естественное освещение осуществляется через оконные проемы.

Искусственное освещение представлено светодиодными лампами. Все источники искусственного освещения оборудованы защитными устройствами, следов загрязнений нет. Неисправные и перегоревшие лампы утилизируются в соответствии с инструкцией. Ртутьсодержащие лампы в учреждении заменены на светодиодные, для хранения оборудовано отдельное помещение. Договор на утилизацию заключается по мере накопления неисправных и перегоревших ламп.

Пищеблок учреждения работает на сырье. В его состав входят: горячий цех, овощной цех, складские помещения. В складских помещениях установлены приборы для измерения температуры и влажности воздуха. Все холодильное оборудование имеет контрольные термометры. В овощехранилище установлены приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

Витаминация третьих блюд осуществляется аскорбиновой кислотой (порошок для приготовления раствора для приема внутрь пакетированный 2,5 г.) под контролем медицинских сестер, ведется соответствующий «Журнал проведения витаминизации третьих блюд».

Оборудование пищеблока обеспечивает поточность технологического процесса и необходимый объем одновременно приготавливаемых блюд: горячий цех – столы для готовой продукции, кур вареных, мяса вареного, теста, мяса сырое, рыба сырая, плита электрическая на 4 конфорки с духовкой, электросковорода – 1 шт., мясорубка для мяса – 1 шт. (одна из них одна для мяса птицы), жарочный шкаф – 1 шт., весы – 2 шт., раковины представлены набором из 2-х моечных: для сырой продукции (рыбы, мяса, кур), для мытья рук, для мытья посуды. Стеллажи с досками для сырой и вареной продукции (МС, РС, ОС,

полочки, крючки для мочалок. Раковины для мытья рук, полочки с крючками для полотенец и одежды расположены за пределами туалетных и душевых комнат. Раковины обеспечены мылом с дозатором. Все зоны санитарных узлов и ванных комнат обеспечены подводом горячей и холодной воды через смесители.

Инвентарь для уборки помещений хранится отдельно от инвентаря для уборки туалета. Соответствующая маркировка на инвентаре для уборки имеется.

Уборка проводится ежедневно, с применением дезинфицирующих средств, которые хранятся в специально отведенном помещении, недоступном для детей. Инструкции по приготовлению растворов расположены на месте их приготовления.

Спальные комнаты оборудованы односпальными кроватями, прикроватными тумбочками и шкафами для личных вещей. Спальные комнаты рассчитаны на 8 койко-мест.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях осуществляется с помощью установленных в них термометров, ведется график температурного режима помещений.

Обследование технического состояния системы вентиляции проводилось специализированной организацией ИП Мишенин Р.В., Акт № 879, от 03.10.2022 г., вытяжные вентиляционные решетки содержатся в чистоте.

Внутренняя отделка помещений допускает влажную обработку.

Производственные помещения пищеблока, туалетные комнаты: стены и пол облицованы плиткой.

В помещении для стирки белья установлены 3 стиральные машины, 1 сушильная машина, бытовая ванная с подводом горячей и холодной воды через смесители, а также тазы с соответствующими маркировками. Имеется гладильный стол. Имеется 3 комплекта белья и 2 комплекта на матрасников на 1 человека, по 2 комплекта полотенец, состоящих из 3-х полотенец, на каждого. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по графику 1 раз в неделю, имеется возможность замены чаще в случае необходимости.

Естественное освещение осуществляется через оконные проемы.

Искусственное освещение представлено светодиодными лампами. Все источники искусственного освещения оборудованы защитными устройствами, следов загрязнений нет. Неисправные и перегоревшие лампы утилизируются в соответствии с инструкцией. Ртутьсодержащие лампы в учреждении заменены на светодиодные, для хранения оборудовано отдельное помещение. Договор на утилизацию заключается по мере накопления неисправных и перегоревших ламп.

Пищеблок учреждения работает на сырье. В его состав входят: горячий цех, овощной цех, складские помещения. В складских помещениях установлены приборы для измерения температуры и влажности воздуха. Все холодильное оборудование имеет контрольные термометры. В овощехранилище установлены приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

Витаминация третьих блюд осуществляется аскорбиновой кислотой (порошок для приготовления раствора для приема внутрь пакетированный 2,5 г.) под контролем медицинских сестер, ведется соответствующий «Журнал проведения витаминизации третьих блюд».

Оборудование пищеблока обеспечивает поточность технологического процесса и необходимый объем единовременно приготавливаемых блюд: горячий цех – столы для готовой продукции, кур вареных, мяса вареного, теста, мяса сырое, рыба сырая, плита электрическая на 4 конфорки с духовкой, электросковорода – 1 шт., мясорубка для мяса – 1 шт. (одна из них одна для мяса птицы), жарочный шкаф – 1 шт., весы – 2 шт., раковины представлены набором из 2-х моечных: для сырой продукции (рыбы, мяса, кур), для мытья рук, для мытья посуды. Стеллажи с досками для сырой и вареной продукции (МС, РС, ОС,

КС, печень, сельдь, тесто, фрукты, зелень; МВ, РВ, ОВ, КВ, гастрономия), все производственные столы, моечные - цельнометаллические.

Овощной цех – столы для сырых и вареных овощей, овощерезка - 1 шт, холодильник (суточные пробы), холодильники для продуктов - 2 шт. Раковины представлены набором из 2-х моечных: для сырой продукции (овощей сырых).

Суточные пробы хранятся в специально отведенном холодильнике в промаркированных емкостях с плотно закрывающимися крышками. Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используется передвижное бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Посуда для приготовления пищи выполнена из нержавеющей стали (1, 2, 3 блюдо, овощи вареные, кипяченая вода, молоко, сосиски, яйца), оборудование и инвентарь маркированы соответственно, для порционирования - имеет мерные метки.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами разработанными на основании сборников рецептов: Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации под общей редакцией А.Я. Перевалова, 5-е издание, переработанное и дополненное, 2013 г., ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А. Вагнера», Сборника технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, 2-е издание, дополненное и переработанное, 2016 г., ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского, ФГБНУ «НИИ питания».

На пищеблоке работают 2 сотрудника, со сменным графиком работы, также представлены их медицинские книжки со сведениями о своевременном прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения.

Списочный состав сотрудников в учреждении — 65 человек. Все сотрудники имеют личные медицинские книжки, в которых имеются отметки о прохождении необходимых обследований, результаты лабораторных исследований, сведения о вакцинации,хождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

На входе в центр осуществляется измерение температуры тела бесконтактным термометром, имеется дозатор с антисептическим средством. Медицинским персоналом ведется журнал ежедневной термометрии детей и сотрудников. Представлены приказы по организации мероприятий по профилактике коронавирусной инфекции, все сотрудники имеют сертификаты о вакцинировании против COVID-19.

Представлен план производственного контроля на 2023 год (приказ по учреждению 28-ОД от 09.01.2023 года), аналитические справки и протоколы по итогам проводимого визуального, лабораторного и инструментального контроля. В учреждении также разработаны локальные акты об организации питания, о бракеражной комиссии, состав которой ежегодно утверждается приказом директора центра, ведутся бракеражные журналы готовой и сырой продукции.

Обеспечение учреждением отсутствия грызунов и насекомых на территории и в помещениях подтверждается заключенным договором и актами выполненных работ со специализированной организацией ОГБУЗ «Дезинфекционная станция в г.Белгород» № 21/2023 от 02.02.2023 г.

Нарушений не выявлено.

12. К настоящему акту прилагаются:

экспертное заключение №1031-г от 28.03.2023, экспертное заключение №1030-г от 28.03.2023, экспертное заключение №1029-г от 28.03.2023, экспертное заключение №1026-г от 28.03.2023, экспертное заключение №1028-г от 28.03.2023, экспертное заключение №1027-г от 28.03.2023, экспертное заключение №958-г от 28.03.2023, экспертное заключение №989-г от 24.03.2023, экспертное заключение №61 от 27.03.2023, экспертное заключение №62 от 27.03.2023, экспертное заключение №1008-г от 27.03.2023, экспертное заключение №988-г от 24.03.2023, экспертное заключение №63 от 27.03.2023, экспертное заключение №1048-г от 29.03.2023, протокол лабораторных исследований №1-7890-23 от 23.03.2023, лабораторных исследований №1-79040-23 от 23.03.2023, лабораторных исследований №1-7849-23 от 23.03.2023, лабораторных исследований №1-7847-23 от 23.03.2023, лабораторных исследований №1-8005-23 от 21.03.2023, лабораторных исследований №1-7905-23 от 28.03.2023.

Калугина Анастасия Владимировна ведущий специалист
– эксперт отдела санитарного надзора

(должность, фамилия, инициалы инспектора
(руководителя группы инспекторов), проводившего
выездной проверки)

Калугина Анастасия Владимировна ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора
(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт
выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Акт составлен 31.03.2023 г. 

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

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

<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.

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:

