



ПМ 50240041000116412232

**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 Московской области

Воскресенский территориальный отдел
адрес: г. Воскресенск, ул. Советская, д. 6

E-mail: voskresensk@50.rospotrebnadzor.ru

(наименование территориального органа Роспотребнадзора)

реквизиты, адрес, телефон, e-mail

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

**Протокол осмотра
при проведении профилактического визита**

03 декабря 2024 года

г. Егорьевск

(место составления)

Мною, Кондюковой Викторией Геннадьевной – главным специалистом-экспертом
Воскресенского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской
области, Горбенко Андреем Викторовичем - главным специалистом-экспертом
Воскресенского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской
области

(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от
10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного
контроля (надзора), муниципального контроля» произведен осмотр

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ "КОМПЛЕКСНЫЙ ЦЕНТР
СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И РЕАБИЛИТАЦИИ "ЕГОРЬЕВСКИЙ", ИНН
5011023295, ОГРН 1045002350942

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

находящегося по адресу: Московская область, г. Егорьевск, ул. Советская, д. 6

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

Осмотр проведен 03 декабря 2024 года

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):
директора ГАУСО МО КЦСОиР «Егорьевский» Головушкиной Лидией Владимировной
(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код
ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи:

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и
место, а также условия проведения видеозаписи)

Осмотром установлено:

По адресу: Московская область. г.Егорьевск, ул.Советская, д.6 расположено отделение центра социального обслуживания и реабилитации граждан пожилого возраста и инвалидов «Журавушка» ГАУСО МО КЦСОиР «Егорьевский». В структуру учреждения входят: отделение временного проживания граждан пожилого возраста и инвалидов, отделение срочного социального обслуживания, социально-реабилитационное отделение, организационно-методическое отделение. Территория благоустроена, ограждена по всему периметру, озеленена, проезды и тротуар с твердым покрытием. Находится под круглосуточной охраной. Все коммуникации здания централизованные от городских сетей (договор с МУП КХ Егорьевские инженерные сети №91/1 от 28.12.2023г.- водоснабжение, водоотведение; договор теплоснабжение №97 от 28.12.2023г). Вентиляция естественная, на пищеблоке-приточно-вытяжная с механическим побуждением. Освещение естественное и искусственное; искусственное освещение представлено светодиодными энергосберегающими светильниками. Отделка помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить влажные обработки с моющими и дезинфицирующими средствами. Проектная вместимость учреждения - 110ч. Медицинская деятельность осуществляется в соответствии с лицензией на медицинскую деятельность ЛО41-01162-50/00340860 от 25.12.2013 года. Все поступающие имеют направление и выписку из амбулаторной карты, данные лабораторных анализов на возбудителей кишечных инфекций, дифтерии, на гельминты; результат флюорографии и справку об отсутствии контактов с инфекционными больными. Для проживающих оборудованы комнаты на 2-3 человека; обеспечены мебелью, предметами ухода, постельными принадлежностями. В учреждении имеются 2 мед кабинета: кабинет врача, процедурный кабинет. Приемно-карантинное отделение и изолятор на 1 койку. Кабинеты оснащены мебелью, медоборудованием. В процедурном- инъекции проводятся по назначению врача. Используются разовые шприцы, дезинфицируются в растворе Барбидез. Перевязочный материал стерилизуется в суховоздушном стерилизаторе при 180гр.С. Качество стерилизации оценивается индикаторами Стериконт-С, журнал имеется. Обеззараживание воздуха проводится бактерицидной лампой Дезар, время работы учитывается. Аптечки неотложной помощи и аптечка антиСПИД укомплектованы. Сбор мед.отходов класса Б в специальные мешки, утилизация по договору с ООО «Эксмус» (договор №90 от 12.04.2024), представлен акт выполненных работ № 1671 от 10.07.2024 года. Дезинсекция и дератизация проводится по контракту № 71 от 15.01.2024 года с Егорьевским отделением ФГУП «Московский областной центр дезинфекции». Моющие и дезинфицирующее средство «Хлорные таблетки № 1» имеются в достаточном количестве. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления.

Санитарные помещения (санузлы, душ) в удовлетворительном состоянии, сантехническое оборудование исправно, мыло и средства гигиены исправны. Стирка белья проводится в прачечной ГАУСО МО КЦСОиР «Егорьевский», расположенной по адресу: Московская область, г. Егорьевск, 1-ый Русанцевский переулок, дом 44. Постельное белье хранится в помещении на полках со специальным покрытием. Белья достаточно (по 3 комплекта на человека). Договор на стирку белья №2023.237420 от 21.12.2023 с ООО «Веста». Уборочный инвентарь для всех помещений промаркирован в соответствии с назначением (для санузлов – отдельный). Персонала в учреждении - 87чел. Медицинский осмотр пройден, контракт на прохождение медицинского осмотра сотрудников в 2024 году № 2024.82552 от 06.05.2024 г. ООО "Леда МЦ". Результаты оформлены в личных медицинских книжках работников. Сотрудники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Пройдена профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация. Для сбора ТБО оборудована контейнерная площадка договор

№0400-018187-2023/ТКО на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 27.12.2023г. ООО «Эколайн -Воскресенск».

Столовая и пищеблок располагается на первом этаже здания. Зал столовой рассчитан на 36 посадочных мест. Прием пищи осуществляется в две смены. Для пациентов в здании столовой выделено помещение с установленными 2 раковинами для мытья рук. Имеются дозаторы жидкого мыла, бумажные полотенца, электросушилка для рук. В помещении столовой имеется зона, выделенная под фитобар, где идет приготовление напитков на основе лекарственных трав. Контроль осуществляет медицинский персонал. Дополнительно организован питьевой режим с помощью кулера. Помещение отделано гигиеническими материалами в соответствии с их предназначением. Радиаторы системы отопления в обеденном зале закрыты металлическими решетками. Освещение естественное через оконные проемы и искусственное – энергосберегающие лампы. Вентиляция естественная приточно – вытяжная, зал оборудован системой кондиционирования воздуха. Дополнительно организованы горячие обеды на дому. Доставка осуществляется в термосах и контейнерах. Мытье емкостей на базе пищеблока. Для выдачи готовых блюд и сбора грязной посуды имеются отдельные окна. Разгрузка поступающего сырья и товаров осуществляется через отдельный вход, которые поступают непосредственно на продовольственный склад. Поточность технологических процессов соблюдается.

Водоснабжение пищеблока централизованное с подводкой к моеющему оборудованию холодной и горячей воды. Для приготовления пищи используется вода, предварительно очищенная фильтрами. Имеется резервный проточный электроводонагреватель. Для мытья рук персонала пищеблока выделена отдельная раковина. Санузел для персонала расположен отдельно на 2 этаже здания. Отопление централизованное.

Для питания пребывающих разработано и утверждены 2 меню. Для клиентов отделения дневного пребывания предусмотрено 2-х разовое питание – завтрак и обед. Организация питания временно проживающих 5-ти разовое. Меню, утвержденное руководителем, вывешено в обеденном зале.

Пищеблок имеет как отдельные помещения, так и зональное расположение с отделением от каждой зоны перегородкой. Для хранения готовых холодных блюд перед их раздачей выделено помещение под холодный цех. Оборудование холодильники, производственные столы, раковина для мытья рук. Нарезанные компоненты для блюд хранятся в не заправленном виде не более 6 часов при температуре +2С до +6С.

Овощная зона представлена разделочным столом, 2 – х секционной мойкой. Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, проводится в специально отведенном месте. Промаркированные емкости выделены. Для пищевых отходов выделена отдельная емкость с крышкой с соответствующей маркировкой. Разделочный инвентарь промаркирован. Для мытья рук персонала имеется раковина.

Для хранения суточных проб выделен отдельный холодильник. Сроки и условия хранения соблюдены. Температура на момент проверки +4С.

Для суточного хранения сыпучих продуктов выделен отдельный шкаф.

В варочной зоне пищеблока расположена электроплита, жарочный шкаф, разделочные столы. Над рабочей поверхностью имеется локальная вытяжная вентиляция. Цех оборудован приточно – вытяжной системой вентиляции с механическим побуждением. Разделочный инвентарь и посуда промаркированы и используются по назначению.

В зоне для мытья кухонной посуды установлена 3-х секционная мойка с подводкой холодной и горячей воды. Имеется резервный электронагреватель накопительного типа. Инструкция по мытью посуды вывешена.

Помещение для мытья столовой посуды имеет отдельное окно для приема грязной посуды непосредственно из зала приема пищи. Оборудовано 3-х секционной мойкой с подводкой холодной и горячей воды. Мойка подсоединена к системе канализации с помощью воздушных разрывов. Для ручного мытья посуды предусмотрена одноразовая ветошь. Инструкция по мытью посуды вывешена. Предусмотрена посудомоечная машина

на 20 комплектов посуды. Хранение чистой посуды осуществляется на стеллажах сушилки. Для пищевых отходов выделена отдельная емкость с крышкой с соответствующей маркировкой. Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте и имеет соответствующую маркировку.

Документация пищеблока – журнал бракеража готовой продукции, журнал «Здоровье», журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, С – витаминизации, журнал контроля температурного режима холодильных установок ведутся. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд осуществляет бракеражная комиссия.

Программа производственного контроля разработана, акты по ее выполнению представлены. На пищеблоке работает персонал из 7 сотрудников. Хранение верхней одежды в отдельном шкафу при входе в производственные помещения. Стирка санитарной одежды осуществляется на базе организации. На всех были представлены личные медицинские книжки с медицинскими осмотрами.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: не применялась

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время
производства осмотра

Контролируемое лицо
(представитель контролируемого
лица)

подпись лица, составившего
протокол

Участвовавшие
(присутствовавшие) лица

	Головушкина Л.В.	03 декабря 2024 г.
	Кондюкова В.Г.	03 декабря 2024 г.
	Горбенко А.А.	03 декабря 2024 г.