

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 Ивановской области

Тел./факс (4932) 303013 E-mail : ivprn@37.rospotrebnadzor.ru <http://37.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 75902192, ОГРН 1053701042449, ИНН/КПП 3702068140/370201001

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Ивановской области в г. Кинешма, Кинешемском,
Заволжском, Пучежском и Юрьевецком районах
г.Заволжск, ул.Гагарина д.40 тел/факс(849333) 2-13-75
Электронный адрес: to_kinechma@37.rospotrebnadzor.ru

Протокол осмотра

Ивановская область,
г.Кинешма, ул. Молодежная ,д.27

« 26 » сентября 2024г.

Мной, зам.начальника ТОУ Роспотребнадзора Семеновой Н.Б., старшим специалистом 1 разряда ТОУ
Роспотребнадзора Семеновой Н.В.
(должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол)

Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Ивановской области в Территориальном отделе в г.Кинешме, Кинешемском, Заволжском,
Пучежском и Юрьевецком районах
(наименование территориального отдела)

в соответствии со статьей 76 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном
контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» составлен настоящий
протокол осмотра территории, помещений юридического лица БЮДЖЕТНОЕ СТАЦИОНАРНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ "БОГОТСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ" в
процессе своей деятельности

Сведения о юридическом лице, а также о его законном представителе либо об ином представителе:
Полное или сокращенное наименование организации: БЮДЖЕТНОЕ СТАЦИОНАРНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ "БОГОТСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ"
ОГРН 1063703001097 ИНН 3713007597

Место нахождения в соответствии с государственной регистрацией: фактический и юридический адрес
РФ, 155824, ОБЛАСТЬ ИВАНОВСКАЯ, РАЙОН КИНЕШЕМСКИЙ, ДЕРЕВНЯ БОГОТ, УЛИЦА МОЛОДЕЖНАЯ, 27,

Законный или иной представитель юридического лица

(должность, Ф.И.О., паспортные данные)

Документы, подтверждающие полномочия представителя _____ решение
учредителя _____

Сведения об индивидуальном предпринимателе, либо о его представителе: ФИО индивидуального
предпринимателя: _____

ОГРНИП _____

ИНН _____

Место нахождения в соответствии с государственной регистрацией:

Фактическое место нахождения: _____

Представитель индивидуального предпринимателя _____
(должность, Ф.И.О.)

Документы, подтверждающие полномочия представителя _____

Присутствие при проведении осмотра обеспечил зам.директора Толокнов С.В.

(Ф.И.О., должность представителя контролируемого лица, обеспечившего явку при проведении осмотра)

Представителю юридического лица, индивидуальному предпринимателю или его представителю разъяснены права и ответственность, предусмотренные ст.ст. 11, 29, 31, 36, 38, 39, 65 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», а также положения ст. 51 Конституции Российской Федерации. В услугах переводчика не нуждается, русским языком владеет хорошо.

(Ф.И.О., подпись)

Свидетелю, специалисту, эксперту (если имеются) разъяснены права и обязанности, предусмотренные ст.ст. 32-35 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

(Ф.И.О., должность, подписи)

При осуществлении осмотра применялись способы фиксации вещественных доказательств не применялись

видеосъемка

ОСМОТРЕНО:

БЮДЖЕТНОЕ СТАЦИОНАРНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ "БОГОТСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ"

155824, ОБЛАСТЬ ИВАНОВСКАЯ, РАЙОН КИНЕШЕМСКИЙ, ДЕРЕВНЯ БОГОТ, УЛИЦА МОЛОДЕЖНАЯ, 27.:

ОБСУСО Боготский психоневрологический интернат, входящий в сеть бюджетных учреждений социального обслуживания населения Ивановской области, дает возможность проживания больным с длительно текущими психическими заболеваниями.

Жилой и административный корпуса объединены, имеется столовая, прачечная, мастерские, баня, а также гараж со своим автопарком.

Постояльцы проживают в светлых просторных комнатах с уютным интерьером.

Прилегающая территория Боготского пансионата благоустроена, с хорошим освещением и системой видеонаблюдения.

В жилом корпусе, рассчитанном на 105 человек, размещаются четыре отделения:

- приемно-карантинное для первичного медицинского осмотра поступающих,
- отделение Милосердия для граждан, нуждающихся в постоянном уходе,
- отделение реабилитации инвалидов молодого возраста,
- а также кабинеты врача-психиатра, процедурный, стоматологический, физиотерапевтический, фитобар.

Жильцы находятся под пристальным наблюдением врача-психиатра, стоматолога, палатных медсестер и обеспечивает их всеми видами социальных услуг:

- медицинскими,
- психологическими,
- бытовыми,
- трудовой адаптацией и правовой помощью.

Организация питания

Предприятие общественного питания (пищеблок, продовольственный склад) являются структурным подразделением БСУСО Ивановской области « Боготский психоневрологический интернат» , занимаются организацией питания больны мужчин , страдающих психическими заболеваниями в хронической форме, и инвалидов 1 и 2 групп мужского пола. Предназначено для постоянного и временного проживания граждан и оказания медико-социальных, бытовых и реабилитационных услуг..

Организацию питания больных осуществляется на основании разработанной, утвержденной руководителем учреждения программы производственного контроля , основанной на принципах ХАССП, с учетом принципов ХАССП , обеспечивающих безопасность пищевой продукции :

(контроль технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции; организация последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; контроль критичных точек технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) ; проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами; проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции; обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции; содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции; обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции; выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; ведение и хранение документации на бумажных и (электронных) носителях , в системе « Меркурий», прослеживаемость пищевой продукции. Контроль безопасности пищевой продукции (готовых блюд, воды) , смывы (микробиологический , санитарно- гигиенический) проводится по договору с ИЦ ФФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кинешма, Кинешемском, Заволжском районах».

Продовольственный склад , пищеблок оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения. Горячее водоснабжение от электрокипятильников.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами (керамическая плитка , покраска), не имеет повреждений.

Сбор и обращение пищевых отходов производится в баки с закрытой крышкой , имеется маркировка « Пищевые отходы» , хранение осуществляется в специально выделенном помещении. Утилизация пищевых отходов проводится по договору.

Все помещения подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования. Моющие средства : жидкое мыло, хозяйственное мыло, сода, дезинфицирующее средство, Септолит, маркировка и инструкция по использованию средства имеется.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений (душ, туалет) выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений, имеет сигнальную цветовую окраску в красный цвет.

Персонал пищеблока, склада (повар-1, мойщица посуды -1, кладовщик-1, официант-1, уборщица-1) имеют личную медицинскую книжку, мед. осмотр пройден в срок , имеется заключительный акт прохождения мед.осмотра, гигиеническая аттестация имеется.

На момент проверки заболевших или контактирующих лиц с инфекционными заболеваниями не

установлено. Ведется гигиенический журнал по форме. .

В помещениях предприятия общественного питания насекомых не установлено, на окнах имеются защитные сетки. Дезинсекция и дезинфекция проводится по договору ФФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кинешма, Кинешемском Заволжском районах».

Организация приемки, хранения, реализации пищевых продуктов на продовольственном складе:

Продовольственный склад имеет три помещения для хранения продовольственного сырья (бакалея, консервация и мукомольно- крупяные изделия , склад с холодильными камерами для хранения молочной, рыбной, мясной продукции, склад для хранения овощей), туалет, выделенное помещение для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован, для туалета отдельный с сигнальной окраской. Контроль за хранением продукции осуществляется с помощью психрометров, оборудованы в каждом помещении, ведется температурный журнал. Приемка товара осуществляется кладовщиком при наличии сопроводительных документов и о качестве и безопасности.

Помещение для хранения бакалеи, консервации и мукомольно- крупяных изделий оборудовано стеллажами и подтоварниками, температура в помещении 20грС, вся продукция имеет ярлыки, информацию. Ведется журнал приема сырья, бракеражный журнал скоропортящейся продукции, книга учета материальных ценностей пищевой продукции (журнал движения пищевой продукции).

Склад с холодильными камерами для хранения молочной, рыбной, мясной продукции оборудован 3-мя стационарными холодильными камерами: для хранения молочной продукции (до +4грС), для хранения мясной продукции (до -18грС), в настоящее время хранятся полутуши мяса свинины, на кружьях, клеймо имеется). Нарубка осуществляется кладовщиком , оборудован кряж для разрубки мяса. Кряж зачищен, посыпан солью. Оборудовано отдельное место с соблюдением товарного соседства для хранения птицы (тушки, полутушки упакованные , замороженные). Температура хранения выводится в автоматическом режиме , минус 18грС; для хранения овощей оборудован в подвальном помещении .Овощи хранятся на подтоварниках , ярлыки, этикетка имеется. В наличии картофель, капуста свежая , морковь, лук репка , упакованные в сетках . Производитель продукции ИП глава КФХ Волков С.В. Ивановская обл, Кинешемский район, д.Починок.

Продукция урожай – 2024 года.

Пищеблок размещается в отдельно стоящем здании, которое соединяется коридорами с палатными отделениями, представлен помещениями :

Помещение суточного запаса пищевой продукции, продукция поступает с продовольственного склада, оборудовано холодильником бытового типа.

Варочный цех оборудован: две газовые плиты на 10 конфорок, одна запасная электрическая на 6 конфорок (на аварийный случай), 2-секционный жарочный шкаф , 2 электрические духовки, столы для готовой и сырой продукции, производственный инвентарь (доски, ножи), пищевые котлы имеют четкую маркировку, имеется холодильник для суточных проб, пробы оставлены от 16.08, 17.08.2022г., маркировка блюд и час выработки и указан, суточные пробы находятся в холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.; раковина для мытья рук.

Цех холодных закусок оборудован: раковина для мытья рук, стол для холодных закусок, холодильник бытового типа, производственный инвентарь с четкой маркировкой (доски ножи), 2-мя ваннами для мытья фруктов, овощей.

Овощной цех оборудован: ваннами для мытья овощей, овощечисткой, установлены ванны для мытья яиц.

Мясной цех оборудован: раковиной для мытья посуды, 3- ванны для обработки: мяса, птицы, рыбы; мясорубка универсальная электрическая, посуда (котлы) , производственный инвентарь (доски, ножи), 2 стола.

Гардероб оборудован шкафчиками для хранения санитарной и личной одежды, хранят отдельно.

Санитарно- бытовые помещения : помещение душа , туалет, содержатся в чистоте.

Помещение для хранения пищевых отходов.

Обеденный зал оборудован обеденными столами с лавками , используется на 106 чел., обслуживание через официанта.

Помещение, оборудованное 5-ю раковинами для обработки рук больных, средства личной гигиены имеются: дозаторы с мылом, одноразовые полотенца, обработку рук больных антисептиком осуществляет воспитатель.

Моечная кухонной посуды оборудована 2-мя большими ваннами для мытья кухонной посуды, стеллажами.

Моечная столовой посуды оборудована 5-ю моечными ваннами, посудомоечной машиной, шкаф для хранения столовой посуды.

Экспедиция для хранения хлеба: хранится на решетках в специальном шкафу с вентиляционными отверстиями, маркировка на хлебобулочных изделиях имеется, сроки реализации соблюдаются.

Организация питания: в организации организовано четырехразовое питание. При организации питания учитываются принципы лечебного питания, стол общий, медицинских заключений для организации других столов не имеется, осмотр и заключение осуществляет врач, организацией столов занимается диет сестра. Рацион питания разнообразный, в меню овощные, крупяные, мясные блюда, проводился производственный контроль (калорийность обеда), заключение соответствует нормам. Меню имеется в обеденном зале, прием пищи организован по графику. Сборник рецептур имеется, имеется несоответствие технологических карт по наименованию блюд с меню и сборником рецептур Приказом руководителя организована бракеражная комиссия. Снятие пробы осуществляется комиссией с отметкой в журнале.

При организации питания проживающих учитываются принципы лечебного питания. Имеются проживающие с медицинским показанием сахарный диабет, для них имеется отдельное меню и лечебный стол

26.09.2024г. в период с 9-00ч. до 14-00ч. при проведении планового профилактического визита БЮДЖЕТНОЕ СТАЦИОНАРНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ "БОГОТСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ" по адресу 155824, ОБЛАСТЬ ИВАНОВСКАЯ, РАЙОН КИНЕШЕМСКИЙ, ДЕРЕВНЯ БОГОТ, УЛИЦА МОЛОДЕЖНАЯ, 27 выявлены нарушения обязательных требований

- ст. 1, ст. 11 Федерального Закона № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения):
 - п. 2.8 - несоответствие технологических карт по наименованию блюд с меню и сборником рецептур;
 - п. 7.1.4 - нарушение температурного режима при хранении суточной пробы (температура + 8 гр.С при допустимом значении от +2гр.С до +6 гр.С.).

(указываются сведения об осмотренных территориях и помещениях, а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов)

Замечания, поступившие в ходе осмотра: не поступало

Приложения: _____

(указываются материалы, полученные с применением способов фиксации вещественных доказательств)

Должностное лицо,
составившее протокол



Семенова Н.В..

подпись

(Ф.И.О)

Представитель юридического лица,
индивидуальный предприниматель
или его законный представитель

.....

ПОДПИСЬ

(Ф.И.О)

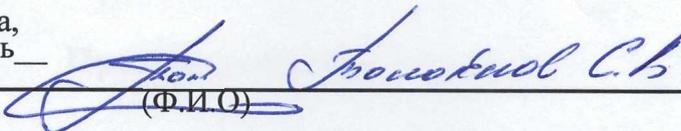
С протоколом ознакомлены
иные участники: _____

ПОДПИСЬ

(Ф.И.О)

Копию протокола получил « 26 » сентября 2024г

Представитель юридического лица,
индивидуальный предприниматель
или его законный представитель
подпись _____


(Ф.И.О)