

29.01.2026 ПМ 52260041000120628956

<https://private.proverki.gov.ru/private/pm/30701039>



Номер электронного паспорта профилактического мероприятия, QR-код



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

**УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО НИЖЕГОРОДСКОЙ
ОБЛАСТИ**

**ВЫКСУНСКИЙ ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО НИЖЕГОРОДСКОЙ
ОБЛАСТИ**

Красные Зори ул., д. 10а, г.о.г. Выкса, Нижегородская область, 607060 Телефон: 8 (83177) 3-53-09 Факс: 8 (83177) 3-53-67, E_mail: fy170@mts-nn.ru, ОКПО 75681733 ОГРН 1055238026491, ИНН/КПП 5260147237/526001001

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

Нижегородская область, г.Выкса, ул. Красные
Зори,
д.10а, Выксунский территориальный отдел

(место составления)

10.02.2026

от 10.02.2026г.

Время 16:00

Специалист – эксперт Выксунского территориального отдела Зонина Татьяна Александровна

(должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол).

Осмотр произведен на основании пункта 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 N 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля», **в присутствии контролируемого лица (его представителя)/в** отсутствии контролируемого лица (его представителя) с применением видеозаписи:

Черненко Юлии Александровны директора ГБУ «СРЦН г.о.г. Выкса»

(ФИО, должность контролируемого лица (представителя))

Произведен осмотр: зданий, помещений, территории, оборудования и устройств ГБУ «СРЦН г.о.г.

Выкса», находящихся по адресу: Нижегородская область, г.Выкса, рп Ближне-Песочное, ул. Зуева, здание 52, помещение 2

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

Сведения о контролируемом лице:

наименование	ГБУ «СРЦН г.о.г. Выкса»
ИНН	5247011364
ОГРН	1025201640562

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

фамилия, имя, отчество (при наличии) _____
дата и место рождения _____
место работы, адрес предприятия
(учреждения, организации) _____
домашний адрес _____

Контролируемому лицу (его представителю) разъяснены их права и обязанности, предусмотренные частью 2 статьи 11 и статьей 36, Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» иными федеральными законами, ст.51 Конституции РФ

Осмотр начал " 10 " февраля 2026г. в "10" ч. "10" мин.

Осмотр окончен "10 " февраля 2026г. в " 14" ч. "30" мин.

Директору ГБУ «СРЦН г.о.г. Выкса» Черненко Юлии Александровне объявлено о применении объявлено о применении фото – фиксации с использованием мобильного приложения «Инспектор» на телефон модели Redmi A3x в период проведения обязательного профилактического визита с 10:10 до 14:30 10.02.2026г.

(Участвующим (присутствующим) при осмотре лицам объявлено о применении технических средств: указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия их проведения)

Осмотром установлено:

ГБУ «СРЦН г.о.г. Выкса», расположено по адресу: Нижегородская область, г. Выкса, рп Ближне-Песочное, ул. Зуева, здание 52, помещение 2. Здание, представляет собой двухэтажное административное здание, размещенное на самостоятельном земельном участке. Территория учреждения ограждена по всему периметру металлическим забором, имеет наружное искусственное освещение. На территории имеются зоны: физкультурно-спортивная, отдыха и хозяйственная. Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой, имеет самостоятельный въезд с улицы. В здании размещено 4 блока, рассчитано на проживание 57 человек (40 стационарного и 17 полустационарного обслуживания), фактически проживает 8 человек. Общеобразовательная деятельность школьников осуществляется в МБОУ Ближнепесоченская ОШ №1, в пешеходной доступности. Питание детей и сотрудников ГБУ «СРЦН г.о.г. Выкса», осуществляет самостоятельно. На момент проверки количество сотрудников в организации 48 ЛМК представлены на всех сотрудников.

Блок №1 (для дошкольников), в настоящее время дети не проживают. Состоит из 4 жилых комнат, помещения для отдыха и подготовки уроков, туалета и в всех сотрудников душевой, комнаты персонала и раздевальной.

Раздевальные оборудованы шкафами для раздельного хранения одежды и обуви, условия для просушивания верхней одежды и обуви детей созданы.

Жилые комнаты А, Б, В и Г оборудованы стационарными кроватями по 4, соответствующие росту - возрастным особенностям детей и шкафами для хранения личной одежды и вещей.

Отделка стен и потолка – водоэмульсионная краска, пола – линолеум.

Система освещения – естественное и искусственное. Естественное освещение обеспечено пластиковыми окнами, искусственное освещение потолочными светильниками, тип ламп диодные. Во всех жилых комнатах установлено по 2 светильника на 4 лампы. На момент ПВ в каждом

светильнике все лампы исправны. Защитная конструкция арматур не загрязнена. Ночное освещение не предусмотрено.

Игровая комната (холл) оборудована стеллажами для хранения игр и игрушек.

Для приготовления домашних занятий в игровой комнате выделены зоны для занятий и для отдыха.

Игровая комната оборудована мягкой мебелью (диваны). Документы, подтверждающие безопасность на используемые мебель и игрушки для детей представлены. Для обеззараживания используется бактерицидная установка. Отделка стен и потолка – водоэмульсионная краска, пола – напольная плитка. Потолок имеет дефекты (трещины).

Швейная мастерская оборудована столами, швейной машинкой, принадлежности для шитья.

Отделка стен и потолка – водоэмульсионная краска, пола – линолеум. Потолок имеет дефекты (трещины).

Блок №2

Количество детей: рассчитано – 14 человек, фактически - 5 человек (мальчики) (возраст с 9-до 16 лет).

Состоит из 4 жилых комнат, помещения для отдыха и подготовки уроков, туалета и в всех сотрудников душевой, комнаты персонала и раздевальной.

Раздевальные оборудованы шкафами для раздельного хранения одежды и обуви, условия для просушивания верхней одежды и обуви детей созданы.

Жилые комнаты А, Б, В и Г оборудованы стационарными кроватями по 4, соответствующие росту - возрастным особенностям детей и шкафами для хранения личной одежды и вещей.

Отделка стен и потолка – водоэмульсионная краска, пола – линолеум.

Система освещения – естественное и искусственное. Естественное освещение обеспечено пластиковыми окнами, искусственное освещение потолочными светильниками, тип ламп диодные. Во всех жилых комнатах установлено по 2 светильника на 4 лампы. На момент ПВ в каждом светильнике все лампы исправны. Защитная конструкция арматур не загрязнена. Ночное освещение не предусмотрено.

Игровая комната оборудована стеллажами для хранения игр и игрушек.

Для приготовления домашних занятий в игровой комнате выделены зоны для занятий и для отдыха.

Игровая комната оборудована мягкой мебелью (диваны). Документы, подтверждающие безопасность на используемые мебель и игрушки для детей представлены. Для обеззараживания используется бактерицидная установка. Отделка стен и потолка – водоэмульсионная краска, пола – напольная плитка.

Молитвенная комната оборудована иконостасом, подсвечником. Вентиляционная вытяжка имеется.

Отделка стен и потолка – водоэмульсионная краска, пола – линолеум. Потолок имеет следы протекания.

Туалет. Санитарный узел и душевая раздельные. В туалете установлено 2 унитаза с перегородкой, в умывальной зоне 3 раковины. Душевая оборудована душевой сеткой на гибком шланге. В санитарном узле установлен шкаф для хранения уборочного инвентаря для туалета. В специально выделенном помещении установлен шкаф для хранения уборочного инвентаря и моющих и дезинфицирующих средств.

Отделка стен - глазурованная керамическая плитка до потолка, потолок пластиковые панели, пол напольная керамическая плитка.

В процессе проверки осмотрена **комната для занятия с детьми**. Комната оборудована учебной мебелью (регулируемыми партами и стульями), учебной доской, 2 отдельных стола с компьютерами для детей, стеллаж для книг, 3 стола для педагогов. Отделка стен и потолка – водоэмульсионная краска, пола – линолеум. Линолеумное покрытие имеет дефекты (отхождение от основания пола, расхождение стыков).

Блок №3

Количество детей: рассчитано -14, фактически - 3 человека (девочки) (возраст с 6-до 17 лет)

Состоит из 4 жилых комнат, помещения для отдыха и подготовки уроков, туалета и душевой, комнаты воспитателя и раздевальной.

Раздевальные оборудованы шкафами для раздельного хранения одежды и обуви, условия для просушивания верхней одежды и обуви детей созданы.

Жилые комнаты оборудованы: стационарными кроватями по 4 кровати, соответствуют росту - возрастным особенностям детей, тумбочки, шкафы для хранения личной одежды и вещей имеются.

Отделка стен и потолка – водоэмульсионная краска, пола – линолеум.

Игровые комнаты оборудованы шкафами, тумбами и стеллажами для хранения игр и игрушек.

Для приготовления домашних занятий в игровых комнатах выделены зоны для занятий и для отдыха.

Игровые комнаты оборудованы мягкой мебелью (диваны, кресла), покрытые специальными сменными чехлами, позволяющими проводить их стирку. Документы, подтверждающие безопасность на используемые мебель и игрушки для детей представлены. Занятия детей с использованием компьютерной техники не проводятся. Для обеззараживания воздуха в игровых используются

бактерицидные установки.

Отделка стен и потолка – водоэмульсионная краска, пола – линолеум.

Выявлены дефекты и повреждения на полу в коридоре возле пластиковой двери (расколота плитка).

Санитарные узлы и душевые

Санитарные узлы и душевые раздельные. В туалете установлено 2 унитаза и 1 раковина для рук, в умывальной зоне 3 раковины. Душевые оборудованы душевыми поддонами с душевой сеткой на гибком шланге по 2. В умывальной зоне установлены шкафы для хранения уборочного инвентаря.

Отделка стен - глазурованная керамическая плитка, потолок панели армстронг, пол напольная керамическая плитка.

В раздевальных блока №1 и №2 шкафчики для верхней одежды имеют дефекты (отхождение кромки, сколы).

Блок №4 имеет отдельный вход с улицы. Используется для предоставления социальных услуг полустационарного типа. Проводятся индивидуальные и групповые занятия с детьми с инвалидностью, в том числе с РАС. Занятия проводятся до 3,5 часов.

Спортивный зал оборудован тренажерами и спортивным оборудованием. Отделка стены и потолка водоэмульсионная краска, пол - линолеум. Стены имеют дефекты (трещины, отхождение красящего слоя).

Музыкальный зал оборудован столами и стульями. Отделка стен и потолка – водоэмульсионная краска, пола – линолеум. Стены имеют дефекты (трещины, отхождение красящего слоя).

Обеденный зал

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, и стулья).

Отделка: стены и потолок водоэмульсионная краска, пола – напольная керамическая плитка.

Для обеззараживания воздуха в обеденном зале используется бактерицидная установка.

Пищеблок

При проведении визуального осмотра производственных помещений пищеблока произведена оценка текущего санитарного состояния пищеблока.

Определен тип пищеблока - на сырье и полуфабрикатах.

Проведена оценка состояния водоснабжения и водоотведения пищеблока, вентиляции, теплоснабжения и освещения.

Системами холодного и горячего водоснабжения и водоотведения обеспечены все помещения пищеблока. Холодное, горячее водоснабжение и водоотведение пищеблока централизованное, имеется резервное водонагревающее устройство.

Система водоотведения имеет самостоятельный выпуск в наружную систему канализации. Через производственные помещения пищеблока не проходят стояки системы канализации от верхних этажей. Горячая и холодная вода подается через смесители. Система водоотведения – централизованная. Сливные трапы оборудованы в овощном цехе и в мясорыбном цехе. Полы, имеют уклон к отверстиям трапов.

Система вентиляции – естественная за счет вентиляционных каналов и устройств микро проветривания окон. В горячем цехе (над плитами) и в моечной для мытья кухонной и столовой посуды (над ваннами) дополнительно установлена местная система вытяжной вентиляции.

Вентиляционные решетки в производственных цехах имеют мелкоячеистые звенья.

Система освещения – естественное и искусственное. Основные помещения имеют естественное освещение обеспеченное пластиковыми окнами. Остекление окон выполнено из цельного стекла. Конструкция окон допускает проведения проветривания помещений в любое время года. Световые проемы не обеспечены солнцезащитными устройствами.

Искусственное освещение общее, тип ламп светодиодное. Все осветительные приборы имеют защитную светорассеивающую арматуру. Конструкции арматур не загрязнена.

Проведена оценка технологического и холодильного оборудования, его достаточность, и исправность.

Оборудование (технологическое оборудование, холодильное и моечное), инвентарь и посуда выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами (столовая и чайная посуда из фаянса и стекла, столовые приборы и инвентарь из нержавеющей стали, посуда для обработки сырья из нержавеющей стали, пластмассы или эмали и т.д.).

Кухонная посуда, столы, инвентарь и оборудование промаркированы, используются в соответствии с маркировкой. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Используемый для раздачи и порционирования блюд инвентарь (пластмассовая емкость, половник) имеет мерную метку объема в миллилитрах.

Кухонная посуда и инвентарь не имеют дефектов и механических повреждений.

Производственные столы цельнометаллические. Производственный стол для работы с тестом цельнометаллический, имеется деревянная разделочная доска.

Холодильники оборудованы контрольными термометрами.

Проводится ежедневная регистрация показателей температурного режима в холодильном оборудовании и влажности в складских помещениях.

Проведена оценка условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом.

Для мытья рук персонала установлены раковины в овощном цехе, мясорыбном и горячем цехе пищеблока.

Туалет и душевой поддон для сотрудников в помещении пищеблока имеется.

Проведена оценка условий санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Условия мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря созданы.

Уборка производственных помещений, проводится ежедневно.

Хранение уборочного инвентаря осуществляется в помещении пищеблока в шкафу.

Количество работников пищеблока (по должностям), их профессиональная подготовка и достаточность.

Отсутствуют в помещениях пищеблока личные вещи и комнатные растения.

Склад для овощей.

Гигрометр психрометрический (показание сухого термометра +18°C и влажного +14°C)

В помещении установлены 4 деревянные лавки, на которых хранятся овощи (картофель, морковь, свекла и лук репчатый). На стене установлен кондиционер.

Зона холодильников (склад).

Установлено 8 холодильников. В среднетемпературном холодильнике № 1 «ГП/СП» хранятся рыбные консервы, молочные консервы (сгущенное молоко). Сроки годности и условия хранения соблюдаются. В среднетемпературном холодильнике №2 «Готовая продукция» хранится масло сливочное, сыр, в низкотемпературной холодильной камере «Сырая продукция» осуществляется хранения клюквы быстрозамороженной, условия хранения и сроки годности соблюдены. В низкотемпературном холодильнике № 3 «СП/КС» хранятся куриные грудки и голени, замороженные, условия хранения и сроки годности соблюдены. В среднетемпературном холодильнике №4 «ГП/СП» осуществляется хранение фруктов (яблоки, апельсины), в низкотемпературной морозильной камере продукты отсутствуют. В низкотемпературном холодильнике № 5 «МС/СП» хранится свиная вырезка и печень. В низкотемпературном холодильнике № 6 «Сырая продукция» осуществляется хранение рыбы (горбуша). В холодильнике № 5 «МС/СП» имеются дефекты (в морозильном отсеке – отхождение красящего слоя, следы ржавчины). В низкотемпературном холодильнике № 7 «Сырая продукция» (на момент проверки холодильник был пустой). В среднетемпературном холодильнике №8 «Яйцо» хранятся куриные яйца.

Зона бакалеи

Гигрометр психрометрический (показание сухого термометра +21°C и влажного +17°C).

В зоне хранения сыпучей продукции установлено 4 металлических стеллажа.

На первом стеллаже установлены весы, на втором стеллаже осуществляется хранение: соленых огурцов, соленой помидоры, икры кабачковой, консервированного зеленого горошка в банках и кукурузы, растительного масла, джема, томаты с зеленью в заливке и макаронных изделий.

На другом стеллаже хранятся сыпучие продукты, а именно: крупа рисовая, крупа гречневая, крупа манная, горох, пшено, мукомольные изделия, дрожжи. Температурные условия хранения, указанные изготовителем соблюдаются, маркировочные ярлыки имеются. Продукция с истекшим сроком годности отсутствует. Размещение оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и проведение санитарной обработки. Так же в помещении установлены напольные весы, раковина для мытья рук, стол.

Отделка: стены и потолок водоэмульсионная краска, пол – напольная керамическая плитка.

Складское помещение пищеблока

Оборудовано: холодильным оборудованием (Холодильник №1 «Полуфабрикаты/Сырая продукция Куры» в среднетемпературном отделении хранятся обработанные куриные яйца, в морозильном отделении отсутствует термометр. Холодильник №2 «Молочная продукция/Сырая продукция Мясо» в среднетемпературном отделении хранятся молоко, йогурт, масло сливочное. Холодильник №3 «Суточные пробы» допускается хранение емкостей с суточными пробами. Холодильник №4 морозильное отделение «С.П. Р.С./Г.П.». Также в данном помещении установлено 2 металлических стеллажа для хранения сыпучих продуктов. Установлен металлический шкаф для хранения хлеба и стол «Хлеб» цельнометаллический.

Отделка: стен глазурированная керамическая плитка, потолок водоэмульсионная краска, пол – напольная керамическая плитка.

Овощной цех

Цех оборудован: 2 моечными раковинами («О.С 1» и «О.С.2»), раковиной для мытья рук (мыло, антисептик и полотенце в наличии) и 1 производственным столом (цельнометаллическим) с маркировкой «О.С» с разделением на обработки. Также в данном помещении установлен холодильник «ОС» в котором осуществляется хранение белокочанной капусты. На холодильнике размещена металлическая сушилка для хранения деталей овощерезательной машины. В раковине О.С. 2 в смесителе отсутствует подача холодной воды. На полу имеется слив не закрытый решеткой. Цех не оборудован бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха.

Отделка: стен глазурованная керамическая плитка, потолок водоэмульсионная краска, пол – напольная керамическая плитка.

Мясорыбный цех.

Технологическое и моеющее оборудование расположено вдоль стен. Все оборудование в рабочем состоянии. Размещение оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и проведение санитарной обработки.

Цех оборудован: моечными ваннами - 3 («РС», «МС», «КС»); производственными столами -3 («РС», «КС», «МС»), электрической мясорубкой: настольными весами и раковина для мытья рук (мыло, антисептик, полотенце в наличии).

Имеются емкости для обработки скорлупы яиц (эмалированные кастрюли). Халат для обработки яиц и Правила обработки яиц дезинфицирующим средством с моющим эффектом "ДЕЗОН - Классик" имеются.

Отделка: стен глазурованная керамическая плитка на высоту 2,0 м, остальная часть стены водоэмульсионная краска, потолок - водоэмульсионная краска, пол – напольная керамическая плитка. Цех оборудован бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха.

Горячий цех, совмещённый с моечной для мытья кухонной посуды

Технологическое и моеющее оборудование расположено вдоль стен, электрические плиты по центру. Все оборудование в рабочем состоянии. Размещение оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и проведение санитарной обработки.

Цех оборудован: ваннами для мытья кухонной посуды -2 (I и II), металлическим стеллажом просушивания кухонной посуды и инвентаря и металлической сушилкой для просушивания гастроемкостей и разделочных досок, а также электрическим водонагревателем. На стене у моечных ванн вывешены инструкции по мытью кухонной посуды и инвентаря. Инструкция по дезинфекции кухонной посуды и инвентаря имеется.

Цех оборудован электрическими плитами с духовыми шкафами – 2 (1 - 6 плит, 2 - 4 плиты), жарочным шкафом -1 (по 2 секции), производственными столами («ГП» -2 и «ПФ»-1) и раковиной для мытья рук персонала (обеспечена мылом, антисептиком, полотенцем).

Отделка: стен – глазурованная керамическая плитка на высоту 2м, остальная часть стены водоэмульсионная краска, потолок – водоэмульсионная краска, пол – напольная керамическая плитка.

Моечная для мытья столовой посуды

Помещение оборудовано: ваннами для мытья столовой посуды – 3 (I, II и III), ваннами для мытья стеклянной посуды -2 (I и II), посудомоечной машиной и шкафами для хранения чистой посуды.

Ванны размещены вдоль стены, промаркированы, пролитрованы, обеспечены пробками из полимерных материалов. Размеры ванн обеспечивают полное погружение кухонной и столовой посуды, при мытье, душевые насадки в наличии. Моеющее оборудование расположено вдоль стен. Все оборудование в рабочем состоянии. Размещение оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и проведение санитарной обработки.

Отделка: стен - керамическая плитка на высоту 2,0м, выше и потолок – водоэмульсионная краска, часть стены (в районе подключения коммуникаций) покрыта пластиковыми панелями, пол – напольная керамическая плитка.

Душевая и туалет для персонала

В помещении туалета установлено: унитаз, раковина для мытья рук персонала и уборочный инвентарь для туалета (швабра и ветошь). Раковина для рук обеспечена мылом, полотенцем и антисептиком. В зоне душевой установлен: душевой поддон.

Отделка: стены – глазурованная керамическая плитка, потолок пластиковые панели, пол – напольная керамическая плитка.

Зона для хранения уборочного инвентаря, размещена в производственном коридоре пищеблока.

Хранение швабр, ведер и ветоши осуществляется в деревянном шкафу.

Прачечная обеспечена отдельным входом и тамбуром для приема грязного белья в промаркированную тару. В отдельном помещении расположены сортировочная зона для белья и установлены 4 стиральные машины (2 из которых имеют функцию сушки) и 1 сушильную машину. В отдельном помещении располагается гладильная комната, обеспечена двумя трехъярусными стеллажами для сортировки чистого белья и гладильной машиной.

Медицинское обеспечение: имеется договор на оказание медицинской помощи с ГБУЗ НО Выксунская ЦРБ. Вакцинация проводится на базе ГБУЗ НО Выксунская ЦРБ

Медицинский блок размещен на 1 этаже здания, имеет самостоятельный вход и выход на участок.

Состав медицинского блока: кабинет врача, процедурный кабинет, приемное отделение (2 палаты), помещение для обработки против педикулеза, санитарный узел с душевой кабиной, раздевалка для персонала и туалет для персонала. Медицинский кабинет размещается рядом с палатами приемного отделения и имеет отдельный вход из коридора.

Комплекс мероприятий, в случае обнаружения пораженных педикулезом или чесоткой детей проводится в соответствии с требованиями, установленными санитарными правилами.

Противопедикулезная укладка представлена

Для обеззараживания воздуха и поверхностей помещения используется переносная бактерицидная лампа ОРБН-2х15-01, паспорт имеется, журнал учета работы лампы ведется. Подсчет часов проводится.

Дезинфекция поверхностей и генеральная уборка проводится 1,5% раствором «Дезон- Классик».

В процедурном кабинете имеется холодильник и металлический шкаф для хранения лекарственных препаратов. Имеется гигрометр психрометрический для контроля влажности помещения. Имеется раковина с подводкой холодной и горячей воды. Инженерные коммуникации систем водоснабжения и водоотведения проложены в закрытых коробах.

Отделка: на высоту 2м керамическая плитка, выше и потолок вододисперсионная краска, пол - керамическая плитка. В процедурном кабинете дефекты поверхностей не наблюдаются

Журнал генеральных уборок представлен. Необходимый уборочный инвентарь представлен, промаркирован, правила хранения соблюдаются, используется по назначению. Аптечка первой медицинской помощи укомплектована в полном объеме. Укладка неотложной помощи имеется.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах, а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов))

К протоколу прилагается

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

Специалист — эксперт Выксунского
территориального отдела
Зонина Т.А.

(должность лица, составившего протокол)



Подлинник электронного документа, подписанного ЭП,
хранится в Межведомственной системе электронного
документооборота Роспотребнадзора

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 05CF581AC505B5812A32418948D99E78

Владелец: Зонина Татьяна Александровна

Действителен с 09-06-2025 до 02-09-2026

Копию протокола

получил(а) _____

(должность, Фамилия, И.,О., подпись)

Число _____ месяц _____ год _____

Отметка о направлении протокола по адресу: E-mail: srcnes@soc.vks.nnov.ru

(указывается адрес, в том числе адрес электронной почты, в том числе через федеральную государственную информационную систему «Единый портал государственных и муниципальных услуг (функций)»)

Время _____ Число _____ месяц _____ год _____