

Мероприятие по контролю  
№ ПМ 26260041000122675772  
от 17.08.2026г.

отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий.



QR-код

**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 Ставропольскому краю**

Протокол осмотра  
при проведении профилактического визита

«25» августа 2026г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ СТАЦИОНАРНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ "ИПАТОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР  
РЕАБИЛИТАЦИИ И АБИЛИТАЦИИ ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ "ПОДСОЛНУХ"  
ИНН 2608005341, ОГРН 1022602623009

356630, СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ, ИПАТОВСКИЙ Р-Н, ИПАТОВО Г, СТЕПНАЯ УЛ, ЗД. 3

(место составления)

Мною, главным специалистом - экспертом межрайонного территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Ставропольскому краю №6 Горбатко Ольгой Ивановной

(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от  
10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля  
(надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр:

территории детских игровых и спортивных площадок, хозяйственной зоны, помещений  
прачечной, помещений продовольственного склада, групповых ячеек, медицинского блока,  
вспомогательных помещений, помещений пищеблока

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

находящегося по адресу:

356630, СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ, ИПАТОВСКИЙ Р-Н, ИПАТОВО Г, СТЕПНАЯ УЛ, ЗД. 3

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

Осмотр проведен «25» августа 2026 г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

Заместителя директора ГБУ СОН «Ипатовский многопрофильный центр реабилитации и  
абилитации детей-инвалидов и инвалидов «Подсолнух» Авраменко Г.Н., фельдшера ГБУ СОН  
«Ипатовский многопрофильный центр реабилитации и абилитации детей-инвалидов и инвалидов  
«Подсолнух» Фоменко М.В.

(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:

Учреждение имеет самостоятельный земельный участок. Земельный участок детского дома-интерната имеет ограждение и наружное электрическое освещение. Территория озеленена и благоустроена. Подъездные пути оборудованы.

На земельном участке выделены следующие функциональные зоны: зона застройки, физкультурно-спортивная, зона отдыха, хозяйственная зона. В зоне застройки размещается основное 2-хэтажное здание интерната. На территории хозяйственной зоны размещены прачечная, рядом с прачечной оборудована площадка для сушки белья с оборудованным навесом, гараж. На хозяйственной зоне расположена контейнерная площадка с твердым бетонированным основанием, установлено 3 мусорных контейнера с крышками. Контейнерная площадка имеет ограждение с трёх сторон. Покрытие групповых площадок предусмотрено травяным, укатанным грунтом. Игровые площадки оборудованы тентовыми навесами.

Освещение - совмещенное. Естественное освещение обеспечивается световыми проемами окон. Искусственное освещение представлено светодиодными лампами. Все осветительные приборы исправны, имеют защитную арматуру следов загрязнения не имеют. В спортивном зале светильники и окна защищены решетками. Световые проемы в помещениях оборудованы солнцезащитными тканевыми шторами или жалюзи светлых тонов.

Здание детского дома-интерната оборудовано системой центрального отопления. Вентиляция - естественная посредством дверей и окон, через вентиляционные каналы. Для улучшения параметров микроклимата в групповых помещениях установлены сплит-системы. Водоснабжение осуществляется от централизованной сети водопровода. Горячее водоснабжение - от центральной котельной. Удаление производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в городскую сеть канализации.

Списочный состав проживающих составляет 103 человека, фактически в день проведения осмотра присутствовало 99 проживающих.

Всего в учреждении функционирует 11 групп, 10 стационарных и 1 группа дневного пребывания. Наполняемость групп по 8-10 человек. Комплекс помещений, необходимый для проживания группы детей, спроектирован по принципу жилой ячейки. В состав жилой ячейки входят: раздевальная, групповая, учебно-игровая, спальня, комнаты, санитарный узел. 4 группы, (18+) оборудованы дополнительно кухнями-столовыми. В кухнях столовых установлены стиральные, посудомоечные машины, холодильники, обеденные столы, стулья, гладильные доски.

Каждая групповая, а именно помещения постоянного пребывания детей, оборудованы навесными стационарными обеззараживающими устройствами закрытого типа. Имеются графики работы рециркуляторов. Журналы учёта работы обеззараживающих устройств ведутся ответственными лицами.

Раздевальные помещения оборудованы шкафами для раздельного хранения одежды и обуви. В раздевальных помещениях оборудованы приспособления для сушки одежды и обуви. Спальные помещения для детей оборудованы стационарными кроватями, индивидуальными тумбочками и стульями, плательными шкафами. Один раз в 7 дней проводятся банные дни и одновременно меняется постельное, нательное белье и полотенца. Грязное белье складывается в двойные мешки и отправляется в прачечную. Опеканые имеют возможность ежедневно принимать душ.

Санитарные узлы в каждой группе оборудованы 1 ванной, 1 душевым поддоном, 1 полотенцесушителем, 4 умывальниками, 2 туалетами для детей (по 1 унитазу), 1 туалетом для персонала. Все санитарно-техническое оборудование находится в рабочем состоянии. В туалетных детских группах установлены настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены. Дети обеспечены предметами личной гигиены (мыло, зубные щетки, зубная паста, индивидуальные полотенца). Дети употребляют для питья кипяченую воду, вода кипятится на пищеблоке и доставляется в группы в графинах, смена воды проводится не реже

1 раза в 3 часа, смена воды регистрируется в произвольной форме. Для питья воды используются одноразовые стаканы, имеется контейнер как для чистых так и для сбора грязных стаканов. Уборочный инвентарь хранится в специально выделенных местах. Для уборки туалетов выделен отдельный уборочный инвентарь с соответствующей маркировкой. Для дезинфекции помещений и оборудования используются разрешенные дезинфицирующие средства, инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств имеются на все используемые средства, во всех групповых разработаны графики проведения генеральных уборок. В качестве дезинфицирующих средств используются средства разрешенные для применения в детских учреждениях. Покрытие стен, полов во всех эксплуатируемых помещениях позволяет проведение качественной уборки и дезинфекции.

Прачечная детского дома-интерната размещена в отдельно стоящем здании. Прачечная имеет следующий набор помещений: помещение для сдачи грязного белья, помещение для стирки, помещение для сушки белья, гладильная, бытовая комната для персонала, санитарный узел для персонала. В помещении для сдачи грязного белья осуществляется его сортировка по виду и цвету. Помещение для стирки белья оборудовано 4-мя машинками – автомат, 1 сушильным барабаном, центрифугой, ванной с емкостями для замачивания белья. Все имеющееся стиральное оборудование исправно. Хранение чистого белья – в гладильной. Помещения для сдачи грязного белья и получения чистого белья отдельные и имеют отдельные входы.

Помещения прачечной отделаны материалами допускающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для отделки полов помещений основного корпуса здания используется линолеумное и плиточное покрытие..

Стены основных помещений выполнены водоэмульсионной или масляной краской. Стены в помещениях с влажным режимом (умывальные, туалеты) облицованы керамической глазурованной плиткой.

#### **Пищеблок**

Пищеблок расположен на первом этаже здания детского дома. Все продовольственное сырье и пищевые продукты поступают на пищеблок с продовольственного склада учреждения.

**Водоснабжение, канализация.** Все помещения пищеблока оборудованы системами внутреннего водопровода и канализации, производственные цеха, моечная оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним. Все производственные цеха оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, установленные конструкции смесителей исключают повторное загрязнение рук после мытья. Раковины для мытья рук оснащены мылом, бумажными полотенцами. В тамбуре туалета для персонала предусмотрен отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов. Удаление производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в городскую сеть канализации.

Вентиляция - естественная посредством дверей и окон и вытяжная с механическим побуждением. В горячем цехе над источниками выделения тепла, а именно, электрическим плитам, электросковородой и духовым шкафом, пароконвектоматом установлены локальные вытяжные системы.

Освещение - совмещенное. Естественное освещение обеспечивается световыми проемами окон. Искусственное освещение представлено светодиодными лампами.

Отопление и горячее водоснабжение – централизованное от котельной теплосети города, подача горячей воды осуществляется круглогодично.

**Отделка помещений** - Стены производственных помещений пищеблока отделаны облицовочной плиткой, потолки выполнены из материала стойкого к санитарной обработке и дезинфекции. Полы на пищеблоке имеют плиточное покрытие, для покрытия пола использован материал (керамическое плиточное покрытие) исключая скольжение.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделено достаточное количество отдельного промаркированного инвентаря, хранится в специально отведенных местах, для мытья туалетов уборочный инвентарь имеет сигнальную окраску и хранится отдельно. Для уборки помещений выделен отдельный персонал, моющими и дезинфицирующими

средствами, ветошами обеспечены в достаточном количестве. Хранение их осуществляется в шкафу подсобного помещения.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения и имеет следующий набор помещений:

- производственные помещения - горячий цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, мучной цех, цех для сыпучих продуктов, цех для обработки сырых яиц, холодильный цех, моечный цех;
- продовольственный склад;
- обеденный зал;
- бытовые помещения – комната для персонала, кабинет диетсестры, служебный туалет и душ.

**В горячем цехе** имеются четыре электропечи, всего 16 нагревательных элемента, электрический котёл на 150 литров электросковорода, жарочный шкаф, 2 пароконвектомата, привод к протирочной машине, раковина для мытья рук, 2 стола для готовой продукции, 2 стеллажа для кухонной посуды, стол для хлеба, шкаф для хранения хлеба. Для приготовления пищи используется посуда из нержавеющей стали. Разделочных досок, ножей в достаточном количестве, маркировка имеется. Все технологическое оборудование функционирует исправно

**Овощной цех** – в овощном цехе установлена картофелечистка, моечная ванна, 2 стола для сырых овощей, раковина для мытья рук

**Мясо - рыбный цех** - установлена раковина для мытья рук, колода для рубки мяса, установленная на подставке, две моечные ванны, разделочный инвентарь, два разделочных стола для мяса и мяса птицы, стол для обработки рыбы, 2 электромясорубками. Весь инвентарь, посуда и тара промаркированы, столы цельнометаллические.

**Мучной цех** оборудован столом для разделки теста и столом для готовых мучных изделий, раковиной для мытья рук.

**Цех для сыпучих продуктов** оборудован стеллажами и подтоварниками для их хранения. Хранение осуществляется в промаркированной таре.

**Участок для обработки сырых яиц** - оснащен 3-мя промаркированными емкостями для мытья яиц и их дезинфекции.

**Цех приготовления многокомпонентных салатов** из варенных овощей- оборудован рабочим столом цельнометаллическим, промаркированными разделочными досками и ножами, бактерицидным облучателем, холодильником

**Из холодильного оборудования имеются:** холодильная камера для суточного запаса пищевых продуктов, низкотемпературный ларь для рыбы, низкотемпературный ларь для мяса, бытовой холодильник для хранения суточных проб. Всё холодильное оборудование, оснащено термометрами для контроля температурного режима хранения продовольственных товаров.

**Моечная** – мойка столовой посуды производится в посудомоечной машине, специальным моющим средством для мытья посуды в посудомоечной машине обеспечены в достаточном количестве. Для мойки посуды ручным способом установлены трехсекционная ванна для столовой посуды, двухсекционная ванна для чайной посуды и столовых приборов. Кухонная посуда и мелкий кухонный инвентарь моется в двухсекционной ванне. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах, на решетках.

В моечной вывешена инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Пищевые отходы собираются в промаркированную тару. В моечном цехе оборудованы отдельные окна для приема использованной посуды и для выдачи чистой посуды. Чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках - кассетах, ручками вверх. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

**Обеденный зал** рассчитан на 90 посадочных мест. Для соблюдения правил личной гигиены детей установлены 6 раковин для мытья рук и 2 электрополотенца.

Выдача пищи в корпусах и прием пищи в столовой осуществляется согласно составленному графику. В обеденном зале размещено ежедневное меню с указанием массы порций, калорийности по возрастам, утвержденное руководителем организации.

**Организация питания** - питание воспитанников детского дома осуществляется согласно 14 дневного перспективного меню. Разработанное меню дифференцировано по возрастам.

На все приготавливаемые блюда имеются технологические карты, утвержденные руководителем организации.

Отбор суточных проб осуществляется назначенным работником. Маркировка емкостей с суточными пробами проведена. Отбор суточных проб осуществляется в стеклянные емкости с крышками. Емкость для кипячения имеется промаркирована.

Суточные пробы хранятся в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C.

Для оценки качества готовых блюд и контроля организации горячего питания приказом директора создана бракеражная комиссия. При анализе записей в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» фактов запрещения к реализации готовой продукции не выявлено. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссией. На пищеблоке ведется вся необходимая документация в соответствии с формами, предусмотренными требованиями санитарного законодательства.

На пищеблоке работает 12 человек персонала. Все работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой в достаточном количестве. Стирка санитарной одежды производится в прачечной детского дома. В комнате для персонала установлены шкафы для раздельного хранения домашней и санитарной одежды. Для сотрудников имеется душевая и туалет. Перед входом в туалет имеется вешалка для санитарной одежды.

Работники пищеблока допускаются к работе при отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудников и членов их семей и заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний открытых поверхностей тела кожи рук с подтверждающими подписями сотрудников и медицинского работника в гигиеническом журнале.

**Продовольственный склад** - хранение запаса пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется в продовольственном складе, размещенном в подвальном помещении.

Помещения продовольственного склада оборудованы системами водоснабжения канализации, системами вентиляции и кондиционирования воздуха.

Пищевые продукты и продовольственное сырье хранятся в 4-х оборудованных складских помещениях. Хранение сыпучих продуктов, овощей, фруктов, консервированных овощей, соков осуществляется на настенных стеллажах и напольных подтоварниках. Высота установки подтоварников составляет не менее 15 см. от пола. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку.

Помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Результаты контроля регистрируются в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях.

Кладовая обеспечена 15 единицами холодильного оборудования. Все имеющееся холодильное оборудование обеспечено приборами контроля температуры воздуха внутри холодильного оборудования. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется согласно формы.

Для приготовления мясных блюд для детей на склад поступает мясо кур охлажденное, полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории. Условия их хранения соблюдаются.

На момент проверки наличие пищевых продуктов с признаками недоброкачества, и с истекшим сроком годности не обнаружено. Продовольственное сырье и пищевые продукты, поступающие на склад сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находятся в чистой исправной таре и без нарушения целостности упаковки. Вся имеющаяся на хранении пищевая продукция и продовольственное сырье имеют маркировочные ярлыки. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции и продовольственного сырья соблюдаются.

Работником продовольственного склада производится выдача суточной потребности продукции согласно меню, раскладки. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» ведется ответственным работником в соответствии с предъявляемыми требованиями.

**Медицинское обслуживание** - Медицинские помещения размещаются на первом этаже в изолированном блоке. Медицинский блок состоит из приемно-карантинного отделения, изолятора, процедурного кабинета с постом медицинской сестры, врачебного кабинета, кабинета фельдшера, кабинета старшей медицинской сестры, физиотерапевтического кабинета, кабинета ЛФК, соляной комнаты, кабинета водолечения, помещения для хранения медицинских препаратов, служебного туалета, ванной.

Приемно-карантинное отделение состоит из двух палат, оборудованных санитарным узлом и душевой. В санитарном узле хранится уборочный инвентарь. В шлюзе в шкафу хранятся ведра для уборки палат, емкость для обеззараживания одноразовой посуды, противочумные костюмы, противопедикулезная укладка.

Изолятор состоит из двух палат, оборудованных санитарным узлом и душевой. В санитарном узле хранится уборочный инвентарь. В шлюзе в шкафу хранятся ведра для уборки палат, емкость для обеззараживания одноразовой посуды, и укладка для ООИ.

В процедурном кабинете проводятся все медицинские манипуляции. Кабинет оборудован медицинской мебелью, оборудованием (бытовой холодильник, инструментальный стол, шкаф с набором средств противошоковой терапии, стол для хранения медицинской документации и т.д.), медикаментами и инструментами. Для проведения процедур, требующих стерильности, пользуются изделиями однократного применения с последующей их дезинфекцией и утилизацией. Для оказания медицинской помощи имеется достаточное количество шприцев, стерильных перчаток. Изделия однократного применения после использования при манипуляциях у пациентов собираются в промаркированные емкости с вложенными в них одноразовыми пакетами, имеющими цветовое различие, в конце смены собираются в одноразовые контейнеры, отмечаются даты и удаляются в маркированный контейнер для отходов класса Б.

Запас дезинфекционных средств создан, применяются средства, разрешенные к применению в лечебных учреждениях: для мед. инструментария - «Дуасепт» хранятся в упаковке изготовителя, в специально предназначенном месте, выделены отдельные емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств, используемых для обработки различных поверхностей.

Для обеззараживания воздуха все помещения медицинского блока оборудованы бактерицидными облучателями ОБН -150-1 или рециркуляторами «Дезар -4» имеются акт ввода в эксплуатацию бактерицидных облучателей, а так же не проводится подсчет часов, отработанных бактерицидными установками.

Аптечка для оказания экстренной медицинской помощи при биологических авариях выделена, укомплектована. Журнал регистрации БА ведется по форме. Медицинский персонал обеспечен достаточным количеством санитарной одежды, средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки). Личная и санитарная одежда хранится отдельно в бытовой комнате. Стирка санитарной одежды проводится в прачечной учреждения.

Уборочный инвентарь промаркирован, применяется по назначению, хранится отдельно. Влажная уборка проводится с применением моющих и дезинфекционных средств. График генеральной уборки имеется, соблюдается.

Все помещения в медицинском блоке обеспечены подводкой горячей и холодной воды, дозаторами с жидким антисептическим мылом и растворами антисептиков, бумажными полотенцами. Стены помещений отделаны водостойкими материалами. Потолок побелен. Поверхность пола покрыта кафелем. Освещение естественное через оконные проемы, искусственное

общее - посредством светодиодными лампами. Светильники общего и местного освещения имеют защитную арматуру.

При визуальном осмотре помещений организации следов наличия жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружено.

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

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

Фиксация нарушений при осмотре проведена с использованием мобильного приложения «Мобильный инспектор» в очной форме.

В ходе проведения мероприятий нарушений выявлено не было, что подтверждено фото и видеофиксацией ссылки на файлы которых загружены в программе «Мобильный инспектор»

Ссылка на мероприятие <https://mp.knd.gov.ru/missions/prevention/execution/1214846>

(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: не поступали

Контролируемое лицо  
(его представитель)  
Директор

  
(подпись)

О.Н. Клименко

(инициалы и фамилия)

Участвовавшие

Заместитель директора



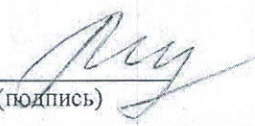
Г.В. Авраменко

Фельдшер



М.В. Фоменко

Главный специалист- эксперт  
(должность лица, составившего протокол)

  
(подпись)

Горбатко О.И.

(инициалы и фамилия)