

Міністэрства аховы здароўя
Рэспублікі Беларусь

**ДЗЯРЖАЎНАЯ ЎСТАНОВА
«ГОМЕЛЬСКІ ГАРАДСКІ
ЦЭНТР ГІГІЕНЫ
І ЭПІДЭМІЯЛОГІІ»**

вул. Савецкая, 143, 246007, г. Гомель
бюджэтны р/р ВУ89АКВВ36044010011863100000
пазабюджэтны р/р ВУ23АКВВ36324010008983100000
ААТ «ААБ Беларусбанк» у г. Гомелі
ВІС АКВВВУ2Х УНП 490087866
тэл (0232) 25 49 12, факс 25 63 37
e-mail: gor_cge@gomelgcge.by, gor_cge@mail.gomel.by

Министерство здравоохранения
Республики Беларусь

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГОМЕЛЬСКИЙ ГОРОДСКОЙ
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ
И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»**

ул. Советская, 143, 246007, г. Гомель
бюджетный р/с ВУ89АКВВ36044010011863100000
внебюджетный р/с ВУ23АКВВ36324010008983100000
ОАО «АСБ Беларусбанк» в г. Гомеле
ВІС АКВВВУ2Х УНН 490087866
тел. (0232) 25 49 12, факс 25 63 37
e-mail: gor_cge@gomelgcge.by, gor_cge@mail.gomel.by

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
(положительное)**

08.07.2026 г.
(дата)

№ 601/21-96.6

Объект государственной санитарно-гигиенической экспертизы: работы, услуги, представляющие потенциальную опасность для жизни и здоровья населения: предоставление социальных услуг с обеспечением проживания в пансионате для престарелых «Уютный Дом» ООО «ТандемЮЛА», г. Гомель, ул. Набережная, 1а.

Пансионат для престарелых «Уютный Дом» размещен в многоквартирном жилом доме (согласно техническому паспорту на жилой дом с инвентарным № 350/С-37196, составленному 22.05.2026 РУП «Гомельское агентство по государственной регистрации и земельному кадастру»). Здание арендуется у гражданина Маренича Я.Н. (договор аренды № 2 от 27.05.2026). В пансионате осуществляется оказание социальных услуг в форме стационарного социального обслуживания для пожилых граждан и инвалидов.

Здание пансионата находится вне санитарно-защитных зон и санитарных разрывов объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду (участок расположен на границе сектора индивидуальной жилой застройки и территории земельного участка для эксплуатации и обслуживания зданий и сооружений государственного историко-культурного учреждения «Гомельский дворцово-парковый ансамбль»). Площадь участка 0,078 га, на участке расположен двухэтажный многоквартирный жилой дом с цокольным этажом общей площадью 435,0 м². Территория по периметру участка ограждена, имеет твердое покрытие (тротуарная плитка), один въезд; выделена зона отдыха, оборудованная лавочками, коммунально-хозяйственная зона, на которой располагаются контейнеры для сбора твердых коммунальных отходов.

Со стороны главного фасада здания имеется центральный вход в дом, оборудованный гусеничным лестничным подъемником для физически ослабленных лиц; с обратной стороны дома имеется дополнительный вход.

Здание имеет внутренние водопроводные сети холодного и горячего водоснабжения, резервное горячее водоснабжение, системы водоотведения и отопления: дом подключен к централизованной системе холодного водоснабжения; горячее водоснабжение, отопление обеспечивается за счет газового котла; для резервного горячего водоснабжения и отопления имеется дополнительный (резервный) газовый котел; канализация местного назначения представлена выгребной ямой.

Жилые помещения расположены выше планировочной отметки земли. Естественное освещение имеется во всех жилых помещениях (осуществляется посредством окон), искусственное освещение представлено светильниками с люминесцентными лампами во всех помещениях; остекление оконных проемов целостное, осветительные приборы и защитная арматура содержатся в исправном состоянии и чистоте.

Вентиляция в помещениях объекта, в т.ч. в жилых помещениях, осуществляется естественная (посредством открывающихся окон, вентиляционных каналов в санузлах); механическая вытяжная вентиляция оборудована в кухне (местная вытяжка от плиты) и в помещении постирочной (общеобменная), представлены паспорта систем вентиляции В-1, В-2, протоколы аэродинамических испытаний от 02.06.2026 № 26/06/08, № 26/06/09, выполненные ООО «Инженер-Сервис». Для создания и поддержания допустимых параметров микроклимата (температуры, влажности) в коридорах пансионата установлены кондиционеры.

На 1-м этаже пансионата располагаются 3 жилые комнаты площадью 20,0 м², 21,4 м² и 24,6 м², холл (для отдыха проживающих) площадью 37,1 м², санитарный узел с душевой кабиной, коридоры, прихожая; на 2-м этаже располагаются 4 жилые комнаты площадью 6,6 м², 22,1 м², 27,2 м² и 27,6 м², санитарный узел с душевой кабиной, коридор, кладовая; цокольный этаж включает кухню площадью 36,2 м², кладовые, бытовое помещение для персонала, постирочную, а также подсобное помещение, мини-котельную, коридор.

Помещения оборудованы необходимой мебелью (кроватями, стульями, прикроватными тумбочками по числу проживающих), бытовой техникой в соответствии с назначением помещения. В помещении для проживающих, находящихся на постельном режиме с полной утратой способности к самообслуживанию (комната № 1 площадью 24,6 м² на 1-м этаже здания), обеспечена подводка холодной и горячей воды непосредственно в жилое помещение.

Смена постельного, нательного белья и одежды в учреждении производится по мере загрязнения, но не реже одного раза в 7 календарных дней. Помывка проживающих осуществляется по мере необходимости, но не реже одного раза в 7 календарных дней. При загрязнении белья биоматериалом замена на чистое белье проводится незамедлительно.

Стирка белья и одежды осуществляется в постирочной, оборудованной 2 стиральными и сушильной машинами.

В пансионате предусмотрены места для хранения чистого и грязного белья: в коридоре 2 этажа установлен шкаф для хранения чистого постельного белья и принадлежностей, грязное белье в мешках собирается на стеллаже, установленном в нише коридора напротив помещения постирочной на цокольном этаже здания.

Туалеты оборудованы на каждом этаже дома, имеют унитазы, держатели для туалетной бумаги, ерши и урны, унитазы укомплектованы накладными сиденьями. Имеются ванны (душевые) комнаты, оснащенные санитарно-техническим оборудованием (душевыми кабинами), душевыми сетками, поручнями, смесителями с подводкой проточной горячей и холодной воды, полочками для косметических моющих средств, вешалками (крючками) для полотенец, резиновыми ковриками.

Пищеблок расположен на цокольном этаже. Площадь — 36,2 м². Объект имеет отдельные входы для персонала и загрузки товара. Режим работы ежедневно с 06.00 до 23.00, без выходных. Подъездные пути имеют ровное, сплошное заасфальтированное покрытие.

Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и умывальным раковинам через смесители. Присоединение моечных ванн к сети водоотведения препятствует обратному току стоков.

Освещение естественное и искусственное. Светильники искусственного освещения обеспечены защитной арматурой.

Над оборудованием (технологическим тепловым оборудованием), являющимся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, оборудованы вытяжные зонты.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: производственное помещение с участковым делением, складское помещение для бакалейной группы товаров, помещение для хранения чистой столовой и кухонной посуды, помещение для хранения уборочного инвентаря.

Поверхности помещений выполнены из материалов, подвергающихся мойке и дезинфекции, поддерживаются в исправном состоянии.

Все помещения обозначены табличками с указанием их назначения и используются по назначению.

Питание проживающих в учреждении организовано на основе примерных двухнедельных рационов. В учреждении 5-разовое питание: завтрак — в 8.00-8.30, обед — в 12.30 — 13.00, полдник — в 16.00-16.30, ужин — в 18.30-19.00, второй ужин — за 1 час до сна. Разработаны примерные двухнедельные рационы питания на основании утвержденного сборника рецептур. Питание разнообразное, не включаются в рационы одноименные блюда и гарниры в течении одного дня, а также в течении двух дней подряд.

В учреждении для проживающих ежедневно проводится С-витаминизация рационов (супов или напитков) аскорбиновой кислотой.

Питание проживающих предусмотрено непосредственно в жилых комнатах.

На объекте осуществляется изготовление холодных закусок, блюд, гарниров, блюд из мяса, птицы, рыбы, бутербродов, блюда из теплых горячих и холодных напитков, а также реализация соков промышленного производства.

Отпуск продукции осуществляется в столовую многоразовую посуду.

Приготовление продукции осуществляется в соответствии со сборником рецептур.

Доставка сырья, продукции осуществляется транспортом поставщика. Обеспечен контроль за соблюдением условий транспортировки.

Для хранения запаса скоропортящейся пищевой продукции предусмотрены среднетемпературные холодильные шкафы и низкотемпературными камерами. Хранения скоропортящейся пищевой продукции предусмотрено в складском помещении на стеллажах, помещении оборудовано прибором контроля температурно - влажностного режима.

Производственное помещение имеет следующие участки: участок приемки товаров, мясо-рыбный участок, холодный участок, горячий участок, участок мойки кухонной посуды, участок мойки столовой посуды. В зоне приготовления холодных блюд и закусок оборудовано бактерицидное освещение.

Мясо-рыбный участок оборудован столами и холодильным оборудованием. На горячем участке установлены электродуховой шкаф и электроплита, СВЧ печь, предусмотрен стол для сервировки продукции, выделен отдельный стол для приготовления холодных закусок (салатов).

На пищеблоке оборудована моечная ванна для мытья кухонной посуды, моечная ванна для плодоовощной продукции, моечная ванна для промывки круп. Для мытья столовой посуды предусмотрена посудомоечная машина. Для хранения чистой столовой посуды предусмотрены стеллажи.

Работа объекта предусмотрена на сырых полуфабрикатах и готовой продукции. В работе используются очищенные овощи, заключен договор на поставку с ООО «Леор Фиш». Оборудование и инвентарь выполнены из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции. Холодильное оборудование обеспечено приборами контроля температуры, поддерживает должный температурный режим. Набор оборудования соответствует ассортименту вырабатываемой и реализуемой пищевой продукции. Разделочный инвентарь (доски, ножи), производственные столы промаркированы в соответствии с видом обрабатываемой продукции.

Для мытья рук персонала оборудована умывальная раковина для персонала, обеспеченная подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель, дозаторами с жидким мылом и средством дезинфекции для рук, полотенцами разового пользования.

Пищевые отходы собираются в специально промаркированные емкости с крышками.

Объект обеспечен достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, уборочным инвентарем. Хранение моющих

средств и средств дезинфекции, уборочного инвентаря осуществляется в специально выделенном помещении.

Режим работы – круглосуточный, количество работников – 5 человек.

Персонал обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Во вспомогательном помещении установлены шкафы для раздельного хранения санитарной и личной одежды персонала, предусмотрена умывальная раковина для мытья рук, оснащенная дозаторами с жидким мылом и средством дезинфекции для рук, полотенцами разового пользования.

Стирка санитарной одежды производится централизованно в постирочной.

Персоналом пройдены медицинские осмотры, гигиеническое обучение в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь (представлено 5 медицинских справки).

Все поверхности помещений пансионата (полы, стены, потолки) изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (жилые комнаты: полы – плитка или паркет, стены, потолки окрашены; санитарные узлы: полы, стены – плитка, потолки окрашены; кухня: стены, потолки окрашены, пол – плитка, линолеум, постирочная: полы, стены – плитка, потолки подвесные), поддерживаются в исправном состоянии.

В помещениях пансионата поддерживается чистота. Генеральная уборка и дезинфекция помещений проводится не реже одного раза в месяц (согласно графику). Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в шкафу, расположенном в душевой цокольного этажа. Выделен отдельный уборочный инвентарь для уборки санузлов, который хранится отдельно от другого уборочного инвентаря (в кладовой санузла на 2 этаже).

На объекте имеется аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, обеспечен контроль за сроками годности лекарственных средств (лекарственных средств с истекшими сроками годности не отмечено).

ООО «Тандем ЮЛА» разработана и утверждена программа производственного контроля. В программе определен порядок организации и проведения производственного контроля, определены объекты производственного контроля, в том числе подлежащие производственному лабораторному контролю: вырабатываемая продукция, питьевая вода, лабораторный контроль процессов санитарной обработки оборудования, помещений, тары и производственного инвентаря, определение обсемененности иерсиниями, контроль производственных факторов на рабочих местах, факторов внутренней среды помещений. Производственный лабораторный контроль продукции осуществляется в соответствии со схемами производственного лабораторного контроля. Определены виды продукции, подлежащие контролю, периодичность лабораторного контроля.

В программе отражена информация по осуществлению производственного контроля: по маркировке, срокам годности, условиям хранения, правилам варного соседства, транспортировке пищевой продукции.

Разработан перечень производственных факторов с указанием периодичности их контроля на рабочих местах. Периодичность лабораторных исследований установлена в зависимости от производственного фактора.

В программе определен порядок контроля эксплуатации вентиляционных систем, порядок сбора и утилизации отходов, обеспечения и использования санитарной одежды, порядок эксплуатации и содержания помещений и оборудования.

В программе определен перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам, в том числе РФО, гигиеническому обучению.

Программой производственного контроля предусмотрены учетные формы, определены ответственные за ведение учетных форм.

В программе определены должностные лица, ответственные за организацию, проведение производственного, в том числе лабораторного контроля, и предоставления информации в ЦГЭ о результатах производственного контроля.

Согласно программе производственного контроля выполнены лабораторные исследования факторов производственной среды, факторов внутренней среды помещений, контроль показателей безопасности питьевой воды; результаты соответствуют установленным требованиям (протокол испытаний факторов производственной среды № 8.4.2/332Д от 11.06.2026, протокол исследований факторов внутренней среды помещений от 16.06.2026 № 8.4.2/145Д-150Д, протокол исследований проб воды № 8.4.3/4151Д-4153Д от 08.06.2026, № 8.5/5192Д-5194Д от 05.06.2026, выполненные государственным учреждением «Гомельский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»).

Дезинсекционные, дератизационные мероприятия на объекте проводятся У «Гомельский областной центр профилактической дезинфекции» по договору от 06.10.2025 № 002607. Кратность проведения дератизационных мероприятий – 2 раза в месяц, дезинсекционных мероприятий – 1 раз в месяц. Дезинфекционную обработку постельных принадлежностей (намаграсников, одеял, подушек) проводит У «Гомельский областной центр профилактической дезинфекции» (договор от 09.10.2025 № 79 К). В помещениях объекта визуальнo, а также при опросе персонала насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности не установлено.

Сбор твердых бытовых отходов осуществляется в малогабаритные контейнеры для ТКО, вывоз осуществляется КУП «Спецкоммунтранс» согласно договору на услуги по обращению с твердыми коммунальными отходами от 09.06.2026 № 6811. Вывоз жидких бытовых отходов осуществляется по разовым заявкам ИП Геращенко В.М.

(наименование объекта, информация, характеризующая объект государственной санитарно-гигиенической экспертизы)

Заявитель: общество с ограниченной ответственностью ООО «ТандемЮЛА», г. Минск, ул. Каменногорская, д. 47, офис 95.
(наименование и местонахождения юридического лица, фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) индивидуального предпринимателя)

Документы, рассмотренные при проведении государственной санитарно-гигиенической экспертизы: заявление ООО «ТандемЮЛА» от 09.06.2026 вх. № 12680.

Нормативные правовые акты, в том числе обязательные для соблюдения технические нормативные правовые акты, на соответствие которым проведена государственная санитарно-гигиеническая экспертиза: Закон Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 07.01.2012 № 340-З; общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 № 7; требования к многоквартирным жилым домам, используемым для оказания социальных услуг в формате стационарного социального обслуживания, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 11.07.2024 № 490; гигиенические нормативы «Показатели безопасности питьевой воды», «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий», утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь 25.01.2021 № 37; санитарные нормы и правила «Требования для учреждений социального обслуживания, осуществляющих стационарное и полустационарное социальное обслуживание», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 31.12.2013 № 136.

Заключение по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы: работы, услуги, представляющие потенциальную опасность для жизни и здоровья населения: предоставление социальных услуг с обеспечением проживания в пансионате для престарелых «Уютный Дом» ООО «ТандемЮЛА», г. Гомель, ул. Набережная, 1а, соответствует требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

(соответствует требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, особые условия реализации проектных решений и (или) эксплуатации объекта экспертизы, выполнения работ, оказания услуг) (при необходимости)

Срок действия настоящего заключения 3 года

Главный врач



Н.М. Рубан