

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	Государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района"					
2.	адрес	623280, г. Ревда, Л. Толстого ул., 4-а					
3.	ОКВЭД	85.31 Предоставление социальных услуг с обеспечением проживания					
4.	ведомственная классификация	учреждения для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Щербакова Елена Викторовна и.о. директора					
9.	телефон, факс, e-mail	5-28-70, 5-28-85					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
		55	0	24	0	0	0

Предмет проверки

1.	Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2.	СанПиН 2.4.3259-15 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей
3.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней

Описательная часть

Государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района" расположено в отдельно стоящем здании, по адресу г. Ревда, Л. Толстого ул., 2а, в озелененном районе (в лесном массиве).

Через территорию организации не проходят магистральные инженерные коммуникации водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

Территория центра имеет наружное электрическое освещение.

На территории выделены следующие зоны: игровая, физкультурно-спортивная, хозяйственная и зона отдыха.

Для защиты детей от солнца на площадке установлен теневой навес. Навес оборудован деревянным полом на расстоянии 15 см от земли и имеет ограждения с 3 сторон высотой 1,5 м. Территория центра оснащена игровым и спортивным оборудованием в соответствии с возрастно-возрастными особенностями детей. На территории игровой площадки установлена песочница.

Для хранения игрушек и другого оборудования, используемых на территории, оборудовано специальное помещение (пристрой к веранде).

Хозяйственная зона расположена вдали от игровой и физкультурной площадок.

На территории хозяйственной зоны размещены место для сушки белья, проветривания и выколачивания ковровых изделий.

В хозяйственной зоне установлен контейнер для сбора мусора с крышкой. Контейнерная площадка располагается на расстоянии 20,5 м от угла здания центра имеет твердое покрытие. Контейнерная площадка огорожена с трех сторон.

Уборка на территории проводится ежедневно.

Очистка мусорного контейнера производится при его заполнении на 2/3 объема. Очистка контейнеров проводится ООО «Горкомхоз»

В здании предусмотрены следующие зоны:

- для проживания детей,
- для отдыха, игр, занятий,
- для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, приготовления и приема пищи,
- для проведения реабилитационных мероприятий,
- административно-хозяйственного назначения;
- санитарно-бытовые помещения.

Входы в здание оборудованы тамбурами.

В центре проживает 24 ребенка (16 детей дошкольного возраста и 8 детей школьного возраста). В центре оборудованы 2 воспитательные группы.

Набор помещений воспитательной группы для детей школьного возраста включает: 6 двухместных спальных комнат, по 9 кв.м каждая и 1 трехместная комната площадью 14 кв.м, 2 зоны для отдыха и игр (по 16 кв.м каждая), 2 комнаты для подготовки уроков (по 16 кв.м каждая), комната воспитателя (6,0 кв.м), раздевальная (20 кв.м), санитарно-бытовые помещения (раздельные санитарные узлы для мальчиков и девочек по 12 кв.м каждая).

Набор помещений воспитательной группы для детей дошкольного возраста включает: спальную комнату на 8 кроватей площадью 26 кв.м, помещение для отдыха и игр площадью 45 кв.м, санитарный узел площадью 15 кв.м, раздевальная площадью 12 кв.м

Минимальные площади помещений соответствуют требованиям санитарных правил.

Для хранения уборочного инвентаря в умывальной зоне оборудован шкаф.

Спальни оборудованы стационарными кроватями в соответствии с ростовозрастными особенностями детей, шкафами для хранения личных вещей детей, тумбочками.

Зоны для отдыха и игр оборудованы стеллажами для хранения игр и игрушек, развивающего, обучающего оборудования и инвентаря, столами и стульями, диванами, телевизором.

Диваны покрыты специальными сменными чехлами, позволяющие проводить их стирку (имеется 4 сменных чехла).

В центре используются игрушки и мебель, безвредные для здоровья детей и имеющие документы, подтверждающие их безопасность.

Комната для приготовления уроков оборудована канцелярскими шкафами, столами и стульями в соответствии с ростовозрастными особенностями детей.

В туалете для мальчиков располагается 3 умывальные раковины для детей и 1 для сотрудников, душ, 3 унитаза. Туалеты оборудованы кабинками с дверями. Унитазы оборудованы сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В каждой кабинке имеется туалетная бумага и педальное ведро.

В туалете для девочек располагается 3 умывальные раковины для детей и 1 для сотрудников, душ, 2 унитаза и 1 биде. Туалеты оборудованы кабинками с дверями. Унитазы оборудованы сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В каждой кабинке имеется туалетная бумага и педальное ведро.

В туалете для детей дошкольного возраста располагается 3 умывальные раковины для детей 1 для сотрудников, душ, 3 унитаза. Туалеты оборудованы кабинками с дверями. Унитазы оборудованы сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В каждой кабинке имеется туалетная бумага и педальное ведро.

Все санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.

Каждый ребенок обеспечен индивидуальной мочалкой.

Раздеральные комнаты оборудованы шкафами для раздельного хранения одежды и обуви. В раздевальных комнатах выделены места для сушки верхней одежды и обуви детей.

Присмрно-карантинное отделение отсутствует так как дети поступают в центр после обследования в ГБУЗ СО «Ревдинская городская больница».

В центре имеется помещения прачечной для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей. В состав прачечной входит: постирочная с 2 стиральными машинами, 1 сушильной машиной и 2 ваннами со сливным трапом, сушильной и складом чистого белья. Чистое белье хранится в шкафах.

Питание детей осуществляется в обеденном зале. Обеденный зал рассчитан на 24 посадочных места. Площадь обеденного зала 30 кв.м, из расчета 1,25 кв.м на 1 посадочное место, что соответствует требованиям санитарных правил. При обеденном зале установлено 2 умывальные раковины, из расчета 1 умывальная раковина на 12 посадочных мест, что соответствует требованиям санитарных правил, с мылом и полотенцем.

Пищеблок работает на сырье и имеет следующий набор помещений: овощной склад, склад сухих и сыпучих продуктов, зона холодильного оборудования, гарманке, мойка столовой посуды, мойка кухонной посуды, цех первичной обработки овощей, горячий цех, мясо-рыбная зона, зона вторичной обработки овощей. В горячем цеху выделены следующие зоны: зона готовой продукции, зона холодных закусок. Объемно-планировочные решения исключают встречный поток сырья, сырой и готовой продукции. Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Оборудование исправно.

Стены пищеблока на высоту 1,8 метра облицованы глазурованной плиткой. Пол покрыт метлахской плиткой. Потолок побелен. В складе овощей имеются дефекты покрытия стены в виде отсутствия краски, что затрудняет проведение уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих

средств.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные столы, ножи и доски. Доски выполнены из дерева твердых пород, без дефектов в покрытии.

Доски, ножи промаркированы.

Кухонная посуда, столы, оборудование, промаркированы и используется по назначению. Не весь кухонный инвентарь промаркирован, на половниках и горячем цеху отсутствует маркировка.

Тепловое технологическое оборудование (плита) оборудована механической вытяжной системой вентиляции.

Все производственные ванны оборудованы воздушными разрывами, 20 мм, от верха приемной воронки, которая установлена выше сифонных устройств.

Пищеблок обеспечен централизованным горячим и холодным водоснабжением. На случай отключения горячего водоснабжения пищеблок оборудован накопительным водонагревателем с жесткой разводкой по системе.

Во всех производственных помещениях, моечной, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Режим мытья кухонной посуды соответствует требованиям санитарных правил. Ванна оборудована сифонным устройством с гибким шлангом и душевой насадкой. Подача горячей и холодной воды осуществляется через смесители.

Для мытья столовой посуды установлена трехсекционная ванна. Ванна оборудована смесителем с гибким шлангом и душевой насадкой. Подача горячей и холодной воды осуществляется через смесители.

Для мытья посуды используется мыльно-содовый раствор, инструкции по применению имеются.

Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

Обработка яиц проводится в цехе первичной обработки овощей, используя для этих целей промаркированные емкости. Для обработки яиц используют дезинфицирующее средство «Хлорамин Б». Инструкции по обработке яиц имеются.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется с документами (сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные свидетельства) подтверждающими их качество и безопасность.

Поставщики:

Хлеб и хлебобулочные изделия – "Ревдинский хлебокомбинат"

Молоко и молочные продукты, субпродукты – ООО «Ревдинский молочный завод»

Остальные продукты – Агро-продукт, ООО «Молочный продукт», ТЛК «Победа»

Продукция поступает в таре поставщика. Хранится либо в таре поставщика либо в промаркированных емкостях.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки хранятся до окончания реализации продукции.

Входной контроль осуществляется ответственным лицом (заведующей производством). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов. Журнал ведется по установленной форме.

Условия хранения скоропортящихся продуктов не нарушены, пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима. Температура в среднетемпературных холодильниках от +2 до +6°C, в низкотемпературных – 19 до –23°C.

Склад для хранения сухих и сыпучих продуктов оборудован прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно в шкафу, дверки имеют отверстия для вентиляции. Уборку хлебного шкафа проводят в соответствии с требованием санитарных правил.

В центре имеется четырнадцатидневное меню на 3 возраста (дети 3-6 лет, 7-11 лет и 12-18 лет) утвержденное директором Щербаковой Е.В. 01.02.16.

Примерное меню соответствует требованиям нормативных документов, что подтверждается санитарно-эпидемиологическим заключением № 02-11-06-14/2146 от 18.12.15 выданного Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.15.

Выдача готовой пищи проводится после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал бракеража ведется по установленной форме.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками. Суточные пробы сохраняют в течение 48 часов (не считая выходных дней), в специальном холодильнике при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ (на момент обследования температура в холодильнике была $+4^{\circ}\text{C}$).

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды. Кипяченая вода храниться не более 3 часов, на пищеблоке имеется график замены воды. На каждого ребенка имеется индивидуальный промаркированный стакан.

Обеденные столы моются горячей водой с добавлением мыльно-содового раствора после каждого приема пищи. Производственные столы для сырой продукции в конце каждого рабочего дня моют с использованием дезинфицирующего средства (Део-хлор).

Уборочный инвентарь для мытья овощного цеха и склада сухих и сыпучих продуктов храниться в цехе первичной обработки овощей, что не допускается требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Пищевые отходы собираются в специально промаркированные ведра с крышками. Очистка ведер проводится по мере их заполнения не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра промываются 2% раствором кальцинированной соды, ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (по 3 комплекта на 1 человека).

Стены в помещениях пищеблока имеют дефекты в покрытии, а именно отсутствие плиток на стенах, отслоение краски под техническими ваннами в мясо-рыбном цехе, что затрудняет проведение уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы во всех помещениях гладкие, плотнопригнанные, без щелей и дефектов. Плинтуса плотно прилегают к стенам и полу.

Здание центра оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения и канализации.

Здание оборудовано системами отопления и вентиляции.

Для контроля температурного режима жилые помещения оборудованы бытовыми термометрами, которые прикреплены к стене на высоту 1,2 м от пола.

Все помещения ежедневно проветриваются. Проветривание осуществляется через фрамуги в отсутствие детей. Фрамуги функционируют в любое время года.

Помещения имеют естественное и искусственное освещение.

Световые проемы в групповой ячейке оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (шторами светлых тонов).

Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Неисправные и перегоревшие лампы утилизируются по договору с ООО «Урал-ЭКО» (Лицензия 066 № 00310 от 16.11.15, выдана Федеральной службой по надзору в сфере природопользования). Согласно договору ООО «Урал-ЭКО» осуществляет сбор, обезвреживание и транспортировку опасных отходов производства и потребления I-II класса опасности.

Режим дня для детей дошкольного возраста и организация воспитательно-образовательного процесса, в том числе физического воспитания обеспечивается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях.

В режиме дня двигательная активность для дошкольников и младших школьников составляет 50% дневного времени, а для старших школьников – 30%.

Во второй половине дня организована самоподготовка детей школьного возраста.

Спортивные и физкультурные мероприятия проводятся с учетом состояния здоровья, физической подготовленности и групп здоровья детей.

При организации сна учитываются возрастные нормы суточной потребности детей во сне: для детей 6-7 лет – 11 часов, 8-9 лет – 11-10,5 часов, 10 лет – 10,5 часов, 11-12 – 10-9 часов, 13-14 лет – 9,5-9 часов, 15 лет и старше – 9-8,5 часов. Подъем детей осуществляется в 7 часов утра. Отход ко сну детей младшего школьного возраста организован в 21.00, детей среднего и старшего школьного возраста в 22.00-22.30.

После ночного сна в режиме дня предусмотрена утренняя 15 минутная зарядка.

Личная гигиена включает в себя утренний и вечерний туалет, мытье рук перед едой и по мере необходимости. На утренний туалет в режиме дня отводится 20 минут, который совмещают вместе с закаливанием.

В режиме дня организован шестизразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с интервалами между приемами пищи не более 3,5 часов для детей дошкольного возраста и не более 4 часов для детей школьного возраста.

среднего и старшего возраста.

Вечерняя прогулка проводится перед ужином, после выполнения домашнего задания.

В режиме дня выделено время на подготовку уроков, для детей во 2-3 классах – 1,5 часа, в 4-5 классах – 2 часа, в 6-8 классах – 2,5 часа, в 9-11 классах – 3,5 часа.

Между учебными занятиями и началом приготовления уроков предусмотрен перерыв 2-2,5 часа для отдыха и прогулки.

В режиме дня предусмотрено свободное время для младших школьников 1-1,5 часа, для старших школьников – 1,5-2 часа (для занятий по интересам).

Уборка помещений проводится при отсутствии детей в помещении не менее одного раза в день, а также по мере необходимости при открытых фрамугах с применением моющих средств, в соответствии с инструкцией по применению.

Ежедневно моются загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов, подоконники, выключатели, мебель, включая столы) и места скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, радиаторы, арматуру осветительных приборов, вентиляционные решетки). Поверхность подоконников гладкая, без сколов, щелей и дефектов.

В жилых помещениях (спальных) влажную уборку проводят после ночного сна; в обеденном зале, помещении для приема пищи – после каждого приема пищи.

Каждый ребенок обеспечивается комплектом полотенец (для лица и рук, для ног и бинное), индивидуальными предметами личной гигиены (зубная щетка, мыло, мочалка, расческа).

На каждого ребенка есть по три комплекта постельного белья, включая полотенца и две смены наматрасников.

Постельное белье и полотенца маркировано индивидуально для каждого ребенка. Постельное белье, кроме наволочек, маркировано у ножного края.

Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю в день помывки детей.

Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневной мытью и дезинфекции. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с моющим средством, затем обрабатываются дезинфицирующим средством. Душевая кабина, умывальные раковины и унитазы чистят щетками с использованием чистяще-дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь, используемый для уборки туалетов, имеет специальную (красную) маркировку.

Генеральная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится один раз в месяц.

Грязное белье собирается в двойной мешок из материи, и отправляется к месту стирки. Матерчатые мешки после использования подвергаются стирке.

С целью выявления детей, пораженных педикулезом и чесоткой, проводят регулярные (один раз в неделю) осмотры детей. В случае обнаружения пораженных педикулезом или чесоткой детей проводят комплекс мероприятий в соответствии с требованиями, установленными нормативными документами. Дата последнего осмотра 11.04.2016, выявленных нет.

Дезинфекционные мероприятия проводятся в соответствии с действующими нормативно-методическими документами с использованием средств, разрешенных в установленном порядке для применения в детских учреждениях. Все виды обработок дезинфекционными средствами проводятся в отсутствие детей.

Дезинфицирующие средства хранят в месте недоступном для детей. Условия хранения дезинфицирующих средств не нарушены.

Выявленные нарушения

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	содержание нарушения
1.	2.4.3259-15	6.1.	ст.17 п.1	Уборочный инвентарь для мытья овощного цеха и склада сухих и сыпучих продуктов храниться в цехе первичной обработки овощей, что не допускается требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08
2.		8.2.	ст.28 п.1	В складе овощей имеются дефекты покрытия стены в виде отсутствия краски, что затрудняет проведение уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

ИТ:

ТЕЛ: 55990

21 АПР 2016 17:02 СТР7

Обследование проводилось в моем (нашем) присутствии:

С актом обследования ознакомлен:

Евг. Иурбанова ЕВ

Акт обследования составлен:

Врачом ОЗУОиВ

Н Новожиловой Анной Евгеньевной

Акт обследования получил

21.04.2016г.

Евг. Иурбанова ЕВ



ПРОКУРАТУРА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОКУРАТУРА
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Прокуратура города Ревды
ул. Спортивная, д. 49, г. Ревда, 623286

21.04.16 № 02-13-16

Требование о явке

Прокуратурой г. Ревды по заданию прокуратуры Свердловской области проведена проверка исполнения законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в деятельности ГБУ СОН СО «СРЦН Ревдинского района».

В связи с составлением постановления по делу об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.3 КоАП РФ - нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в отношении юридического лица - ГБУ СОН СО «СРЦН» Ревдинского района».

На основании изложенного, в соответствии со ст. 6, п. 1 ст. 22 ФЗ «О прокуратуре РФ», требую в срок к 15:00 22.04.2016 явиться лично директору ГБУ СОН СО «СРЦН Ревдинского района» Щербаковой Е.В. в прокуратуру г. Ревды по адресу: г. Ревда, ул. Спортивная, д. 49, каб. № 7, для объявления указанного постановления, либо направить представителя по специальной доверенности, дающей право представителю на участие в производстве по делу об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.3 КоАП РФ.

Разъясняю также, что в соответствии с п. 4.1 ст. 28.2 КоАП РФ в случае неявки физического лица, или законного представителя физического лица, или законного представителя юридического лица, в отношении которых ведется производство по делу об административном правонарушении, если они извещены в установленном порядке, протокол об административном правонарушении составляется в их отсутствие.

В соответствии со ст. 6 ФЗ «О прокуратуре Российской Федерации» требования прокурора обязательны и подлежат исполнению в установленный срок.

Прокурор г. Ревды
старший советник юстиции

Л.А. Сопочкин

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области

в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда»

адрес: 623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4

тел.(3439) 24-52-15

E-mail: mail_11@66.rosпотребнадзор.ru

ОКПО 77145708, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП 6670081969/668443001

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ

№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

АКТ обследования № 02-11-06-14/636

Акт составлен В 9.00 18.04.2016 г.

В Филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда», г. Первоуральск, Вайнера ул., 4

На

оснований предписания о проведении экспертизы № 01-11-01-04/2/1230 от 13.04.2016

Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

специалистом:

Новожиловой Анной Евгеньевной	Врачом ООУОиВ	Сертификат специалиста по общей гигиене № 0166140000319 от 31.08.2013 выдан ГБОУ ВПО УГМА Минздрава России
-------------------------------	---------------	--

проведено обследование

с 15.04.2016 по 18.04.2016

выход на объект

15.04.16 с 10.00 до 11.30, время проведенное на объекте 01 час 30 минут

за соблюдением санитарного законодательства Российской Федерации в отношении:

государственного бюджетного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области

"Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района" 623280,

Свердловская область, г. Ревда, Л. Толстого ул., 2а

на объекте:

Государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района"	623280, г. Ревда, Л. Толстого ул., 4-а
---	--

в присутствии должностных лиц:

Фельдшера

Ляпиной Ольги Константиновны

В результате установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района"
2.	адрес	623280, Свердловская область, г. Ревда, Л. Толстого ул., 2а
3.	дата регистрации	18.04.2002
4.	ИНН	6627010827
5.	ОКПО	50307519
6.	ОГРН	1026601644520
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Государственная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.31
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Щербакова Елена Викторовна, директор
13.	телефон, факс, e-mail	5-28-85