



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
Челябинской области

Территориальный отдел в городе Магнитогорске, Агаповском, Кизильском, Нагайбакском, Верхнеуральском

Карталинском, Брединском и Варненском районах

ОКПО 75430681 ОГРН 1057423518173 ИНН/КПП 7451216069/745101001

ул. Ленинградская, д.84, г.Магнитогорск, 455017

тел/факс 8(3519)21-36-03 E-mail: rospnmg@mail.ru

<http://74.rospotrebnadzor.ru/>

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора
по Челябинской области в городе Магнитогорске,
Агаповском, Кизильском, Нагайбакском,
Верхнеуральском, Карталинском, Брединском
и Варненском районах

(место составления акта)

04 апреля 2019г

(дата составления акта)

16⁰⁰ часов

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ № 134

По адресу/адресам: юридический и фактический адрес: 457670, Челябинская область,
г.Верхнеуральск, ул. Еремина, д. 1А;

место проведения проверки

На основании: Распоряжения № 26-475 от 22.02. 2019г. заместителя руководителя Управления

Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Челябинской области С.В. Лучиной

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

проверка в отношении:

**Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Верхнеуральский агротехнологический техникум-казачий кадетский корпус"**

наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ___ ч. ___ мин. по ___ ч. ___ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	18.03.2019г.	11ч00мин по17ч 00мин	06ч 00 мин	ГБПОУ «ВАТТ-ККК» 457670, Челябинская область, г.Верхнеуральск, ул. Еремина, д. 1А; Кизильский филиалл ГБПОУ «ВАТТ-ККК» 457610, Челябинская область, Кизильский район, с. Кизильское, ул. Комсомольская, д. 60; Фершампенуазский филиал ГБПОУ «ВАТТ-ККК» 457650, Челябинская область, Нагайбакский район, с Фершампенуаз, ул. Советская, 41/1-1
2.	13.03.2019г.	09ч00мин по 13ч00мин	04 часа00мин	
3.	19.03.2019г 14.03.2019г	11ч00мин по17ч 00мин	06ч 00 мин	
4.	12.03.2019г	11ч00мин по17ч 00мин	06ч 00 мин	

Дата и время проведения проверки:

"19" марта 2019 г. с 10 час. 30 мин. до 17 час.00 мин. Продолжительность 06ч 30 мин. Кизильский филиал ГБПОУ «ВАТТ-ККК»

мин

"14" марта 2019 г. с 10 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 06ч30 м

"12" марта 2019 г. с 10 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 06ч30 м Фершампенуазский филиал ГБПОУ «ВАТТ-ККК»

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 20 раб. дней
(рабочих дней/часов)

Акт

составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Челябинской области
в городе Магнитогорске, Агаповском, Кизильском, Нагайбакском, Верхнеуральском, Карталинском, Брединском и Варненском районах

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)

Заместитель директора по АХЧ Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Верхнеуральский агротехнологический техникум-казачий кадетский корпус» Грунин А.А. 25.02.2019г 10-00 час по доверенности от 05.09.2019г
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Главный специалист – эксперт Байракаева Гульзия Шакирьяновна, ведущий специалист – эксперт Лешукова Наталья Михайловна.

Лица, проводившие проверку:

специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске» главный врач, технический директор Заложков Дмитрий Александрович, заместитель главного врача Кузеванова Наталья Владимировна, заведующая отделением санитарного надзора и экспертиз по гигиене детей и подростков Гаврильченко Анна Петровна, заместитель технического директора органа инспекции заведующую отделом обеспечения эпидемиологического надзора и экспертиз Власенко Ирина Александровна; пом. врача по гигиене детей и подростков Посохина Ольга Владимировна, помощник врача по гигиене детей и подростков Гура Ольга Анатольевна, помощник врача по гигиене детей и подростков Куницына Марина Владимировна, помощник врача по гигиене детей и подростков Соловей Ирина Геннадьевна, помощник врача по гигиене питания Безроднова Н.П., помощник врача по коммунальной гигиене Кислухина Валентина Александровна, инженер ООСНиЭ по коммунальной гигиене Курганова Ольга Тимофеевна, врач по коммунальной гигиене Нажеев Юрий Валерьевич, помощник санитарного врача Федина Надежда Семеновна.
Аттестат аккредитации в качестве испытательной лаборатории № RA.RU.510600, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.10.2015г.; аттестат аккредитации в качестве органа инспекции № RA.RU. 710037, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 13.05.2015г., выдано Федеральной службой по аккредитации.

(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее — при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

и.о. директора ГБПОУ "ВАТТ-ККК» Переродина Ю.Б., заместитель директора по АХЧ ГБПОУ "ВАТТ-ККК» Грунин А.А., заведующая филиалом мастер производственного обучения Фролова Марина Николаевна, заведующая филиалом мастер производственного обучения Самойлова Вера Андреевна

(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

- 1) Обследование используемых для осуществления деятельности помещений, территорий, оборудования
- 2) Рассмотрение документации
- 3) Отбор проб; проведение лабораторных исследований (испытаний) проб, проведение санитарно-эпидемиологических

При проведении проверки осуществлялась:

О проведении плановой выездной проверки уведомлен

Заместитель директора по АХЧ
ГБПОУ «ВАТТ-ККК» корпус»
Грунин А.А. 25.02.2019г

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	Наименование	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Верхнеуральский агротехнологический техникум-казачий кадетский корпус»
2.	Адрес	457670, Челябинская область, г. Верхнеуральск, ул. Еремина, д. 1А;
3.	Дата регистрации	01.07.1994г
4.	ИНН	7429005104
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1027401564145
7.	Организационно-правовая форма	Бюджетное учреждение
8.	Вид собственности	Государственная
9.	Наличие ППК	Имеется
10.	ОКВЭД	85.21; 85.13; 85.14; 85.30; 85.41.9, 85.42;
11.	Группировка предпринимательства	----
12.	Руководитель: ФИО, должность	Директор ГБПОУ "ВАТТ-ККК» Докшин Анатолий Яковлевич
13.	Телефон, факс, E-mail	тел. 8 (35143) 2-24-60; vattvur@yandex.ru

1. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	Наименование	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Верхнеуральский агротехнологический техникум-казачий кадетский корпус»					
2.	Адрес	457670, Челябинская область, г. Верхнеуральск, ул. Еремина, д. 1А;					
3.	ОКВЭД	85.21; 85.13; 85.14; 85.30; 85.41.9, 85.42;					
4.	ОКОНХ						
5.	Классификация предприятия розничной торговли	----					
6.	Наличие ППК						
7.	Наличие ИИИ	Нет					
8.	Руководитель: ФИО, должность	Директор ГБПОУ "ВАТТ-ККК» Докшин Анатолий Яковлевич					
9.	Телефон, факс, E-mail	тел. 8 (35143) 2-24-60; vattvur@yandex.ru					
10.	Контактная информация	Тел.8 (35143) 2-24-60					
8.	Численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	Загрязнение почвы
	все жители	75					
	женщины						
	дети до 14 лет	0					
	подростки 15-17 лет	336					
	население трудоспос. возр.	75					
	иностранцы граждане	-					

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту

1.	Наименование	Кизильский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Верхнеуральский агротехнологический техникум-казачий кадетский корпус»					
2.	Адрес	457610, Челябинская область, Кизильский район, с. Кизильское, ул. Комсомольская, д. 60;					
3.	ОКВЭД	85.21; 85.13; 85.14; 85.30; 85.41.9, 85.42;					
4.	ОКОНХ						
5.	Классификация предприятия розничной торговли	----					
6.	Наличие ППК						
7.	Наличие ИИИ	Нет					
8.	Руководитель: ФИО, должность	Директор ГБПОУ "ВАТТ-ККК» Докшин Анатолий Яковлевич, Заведующая филиалом мастер производственного обучения Фролова Марина Николаевна					
9.	Телефон, факс, E-mail	8 (35155) 3-01-24, 3-03-04; pu-115@mail.ru					
10.	Контактная информация	Тел. 8 (35155) 3-01-24, 3-03-04					
8.	Численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	Загрязнение почвы
	все жители	43					
	женщины	27					
	дети до 14 лет	0					
	подростки 15-17 лет	80					
	население трудоспос. возр.	43					
	иностранцы граждане	-					

3. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	Наименование	Фершампенуазский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Верхнеуральский агротехнологический техникум-казачий кадетский корпус»					
2.	Адрес	457650, Челябинская область, Нагайбакский район, Фершампенуаз, ул. Советская, 41/1-1					
3.	ОКВЭД	85.21; 85.13; 85.14; 85.30; 85.41.9, 85.42;					
4.	ОКОНХ						
5.	Классификация предприятия розничной торговли	----					
6.	Наличие ППК						
7.	Наличие ИИИ	Нет					
8.	Руководитель: ФИО, должность	Директор ГБПОУ "ВАТТ-ККК» Докшин Анатолий Яковлевич, Заведующая филиалом мастер производственного обучения Самойлова Вера Андреевна					
9.	Телефон, факс, E-mail	8 (35157) 22492; pull4037@yandex.ru.					
10.	Контактная информация	Тел. 8 (35155) 3-01-24, 3-03-04					
8.	Численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	Загрязнение почвы
	все жители	50					
	женщины	27					
	дети до 14 лет	0					

Предмет проверки	
№	Наименование НД
1	<p>Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;</p> <p>Федеральный Закон РФ от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;</p> <p>Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании»;</p> <p>Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</p> <p>Федеральный Закон РФ от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;</p> <p>Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»;</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»</p> <p>ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;</p> <p>-ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции";</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" ТР ТС 029/2012, принят Советом Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58.</p> <p>Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;</p> <p>ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»;</p> <p>ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;</p> <p>Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 (в ред. Решений КТС от 17.08.2010 г. № 341, от 20.09.2010, от 20.09.2010 № 383);</p> <p>СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;</p> <p>СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и сомещенному освещению жилых и общественных зданий»;</p> <p>СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода, Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения, Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности системы горячего водоснабжения»;</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям -- общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и</p>

подростки 15-17 лет	77					
население трудоспос. возр.	50					
иностранные граждане	-					

продовольственного сырья»;

СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений»;

СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»

СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»

СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение";

СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»;

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий";

СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (СП 1.1.2193-07 изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01);

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней";

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде (утв. постановлением Правительства РФ от 3 сентября 2010 г. N 681).

Плановая выездная проверка Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Верхнеуральский агротехнологический техникум-казачий кадетский корпус» проводилась 18, 13, 19, 14 марта 2019г в соответствии с ежегодным планом проведения плановых проверок на 2019г, утвержденным руководителем Управления, размещённом на сайте <http://74.rospotrebnadzor.ru>.

В ходе проведения проверки установлено:

ГБПОУ "ВАТТ-ККК» расположен по юридическому адресу: 457670, Челябинская область, г.Верхнеуральск, ул. Еремина, д. 1А;

Имеет филиалы: Кизильский филиал ГБПОУ «ВАТТ-ККК», Фершампенуазский филиал ГБПОУ «ВАТТ-ККК», Уйский филиал ГБПОУ «ВАТТ-ККК», филиал ГБПОУ «ВАТТ-ККК» в п. Снежный.

ГБПОУ «ВАТТ-ККК» функционирует на основании лицензии на образовательную деятельность № 12826 от 14.04.20.2016г с бессрочным сроком действия, санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность с бессрочным сроком действия от 02.03.2018г № 74.13.05.00.М.000083.03.18;

Согласно Устава учреждения учреждение является юридическим лицом и осуществляет следующие основные виды деятельности: реализацию образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих); реализацию образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена); реализацию основных программ профессионального обучения программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих); услуги по содержанию и воспитанию обучающихся в общежитии, предоставление питания, организация и проведение мероприятий в сфере образования и науки.

Основное здание ГБПОУ «ВАТТ-ККК» по адресу: Челябинская область, г. Верхнеуральск, ул. Еремина, д. 1А.

В учреждении критических ситуаций и карантина на момент проверки не зарегистрировано. Согласно экспертного заключения от 28.03.2019г. № 74-20/07/06-15-1093-2019 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске»: обучение студентов проводится в отдельстоящих 2-хэтажных корпусах №1 и №2.

Здания оборудованы центральными системами холодного водоснабжения, канализации и электроснабжения. Горячее водоснабжение осуществляется от водонагревателей. Сети в рабочем состоянии.

В корпусе для образовательной деятельности имеется 11 учебных кабинетов, спортивный зал, тренажерный зал. Обучение проводится в одну смену по классно-кабинетной системе.

Списочный состав обучающихся 336, в том числе обучающихся на квалифицированных рабочих-175, обучающихся на специалистов среднего звена-161.

Сформировано 16 групп, в том числе 1 курс-5 групп (124 чел), 2 курс-5 групп (106 чел), в т.ч. 1 группа в количестве 11 человек дети с ограниченными возможностями здоровья; 3 курс -4 группы (77 чел); 4 курс-2 группы (29 чел.).

Наполняемость групп от 11 до 26 обучающихся.

Внутренняя отделка помещений соответствует их функциональному назначению и выполнена из материалов, подвергающихся влажной обработке и дезинфекции. Режим проветривания соблюдается (через пластиковые конструкции окон).

Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» проведена санитарно – эпидемиологическая экспертиза кабинета информатики на соответствие СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

Кабинет №8, оборудованный ПЭВМ, расположен на втором этаже в корпусе №2, площадь 81 кв.м.

Согласно экспертного заключения от 28.03.2019г. № 74-20/07/06-15-1093-2019 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске»: - кабинет №8, оборудованный ПЭВМ, не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»:

– в кабинете установлены обычные учебные стулья вместо рабочий стул (кресло) должен быть подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а

также расстоянию спинки от переднего края сиденья, при этом регулировка каждого параметра должна быть независимой, легко осуществляемой и иметь надежную фиксацию, что является нарушением - п. 9.6. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03;

- на 5 рабочих местах в кабинете, оборудованном ПЭВМ №8 напряженность электрического поля в диапазоне частот 5 Гц -2 кГц не соответствуют нормативным величинам и составляет в точках: рабочее место, оборудованное ПЭВМ, монитор LENOVO (ноутбук) №3095 -43 ± 9.93 В/м на высоте от пола 1,0м при предельно допустимом уровне 25 В/м; рабочее место, оборудованное ПЭВМ, монитор LENOVO (ноутбук) №2466 -73 ± 16.86 В/м на высоте от пола 1,0м при предельно допустимом уровне 25 В/м; рабочее место, оборудованное ПЭВМ, монитор LENOVO (ноутбук) №3090 -84 ± 19.40 В/м на высоте от пола 1,0м при предельно допустимом уровне 25 В/м; рабочее место, оборудованное ПЭВМ, монитор LENOVO (ноутбук) №2397 -56 ± 12.93 В/м на высоте от пола 1,0м при предельно допустимом уровне 25 В/м; рабочее место, оборудованное ПЭВМ, монитор SAMSUNG (ноутбук учителя) №98 F -38 ± 8.78 В/м на высоте от пола 1,0м при предельно допустимом уровне 25 В/м, что является нарушением п. 2.4. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 и подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1270 от 25.03.19г ИЛЦ ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске»;

- в кабинете №8, оборудованном ПЭВМ, на 10 рабочих столах освещенность поверхности столов в зоне размещения рабочего документа не соответствуют нормативным величинам, установленным требованиями СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 и составляет: рабочий стол №1 - $242 \pm 22,36$ лк; рабочий стол №2 - $199 \pm 18,38$ лк; рабочий стол №3 - $167 \pm 15,43$ лк; рабочий стол №4 - $118 \pm 10,90$ лк; рабочий стол №5 - $181 \pm 16,72$ лк; рабочий стол №6 - $156 \pm 14,41$ лк; рабочий стол №7 - $167 \pm 15,43$ лк; рабочий стол №8 - $145 \pm 13,39$ лк; рабочий стол №9 - $123 \pm 11,36$ лк; рабочий стол №10 - $123 \pm 11,36$ при допустимой величине не менее 300 лк, что является нарушением п. 6.3. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 и подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1274 от 25.03.19г ИЛЦ ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске»;

В ходе контрольно-надзорного мероприятия специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске» в кабинете №8, оборудованном ПЭВМ, проведены лабораторно-инструментальные исследования:

- освещенности и визуальные эргономические параметры № 1272, № 1273 от 25.03.19г, - измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03;
- параметров напряженности электрического поля, плотности магнитного потока ЭМП специалистами ФБУЗ «ЦГиЭ» протокол № 1270 от 25.03.19г, - измеренные показатели напряженности электрического поля на 5 рабочих местах не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03;
- световой среды- протокол № 1273 от 25.03.19г - измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03;
- шума -протокол № 1276 от 25.03.19г - измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96;
- освещенности и визуальные эргономические параметры № 1274 от 25.03.19г, измеренные показатели не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03;

Естественное освещение имеется во всех основных помещениях. Искусственное освещение обеспечивается люминесцентными лампами, перегоревших ламп нет. Светопроем оборудованы солнцезащитными устройствами типа жалюзи светлого тона.

Над классными досками установлены софиты.

Оконные стекла и светильники очищены.

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза искусственного освещения учреждения специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на соответствие СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий». Согласно протокол лабораторных испытаний №1275 от 25.03.19г. - искусственное освещение в учреждении соответствует СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03.

Паразитов, насекомых и следов их пребывания в учреждении не обнаружено.

В учреждении имеется **общежитие для проживания** обучающихся. Здание 2-х этажное. На момент обследования в общежитии проживают 103 учащихся.

Вблизи территории промышленные предприятия отсутствуют. Территория общежития благоустроена. Подъезды к зданию и пешеходные дорожки имеют твердое покрытие. Для сбора мусора имеются 2 площадки, засыпанные щебнем. Установлено 2 контейнера. Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза устройства, оборудования и содержания общежития специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на соответствие СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».

Согласно экспертного заключения от 22.03.2019г. № 74-20/07/06-15-972-2019 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске» выявлены нарушения требований СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений»:

Отсутствует твердое покрытие на площадках для установки мусоросборников, что является нарушением п. 2.4 СП 2.1.2.2844-11;

Жилые комнаты недостаточно обеспечены твердым инвентарем-тумбочками, стульями: в комнатах №22, №23 на 4 проживающих человека имеется 3 тумбочки и 3 стула, что не соответствует числу проживающих и является нарушением п. 4.4.1 СП 2.1.2.2844-11;

Кладовая для хранения чистого белья не оборудована шкафами или стеллажами с гигиеническим покрытием, в результате чего чистое белье хранится на столе, что является нарушением п. 4.4.6. СП 2.1.2.2844-11;

Мягкий инвентарь (матрасы, подушки, одеяла) ежегодно не подвергается камерной дезинфекции, что является нарушением п. 5.9. СП 2.1.2.2844-11.

Территория общежития имеет искусственное освещение.

Помещения общего пользования: туалеты, умывальные, душевые, постирочные, комнаты для сушки белья, склад чистого белья, кухня, помещение для хранения обуви.

Отсутствуют комнаты гигиены девочки (проживают 32 девочки), кабинет врача (или медицинской сестры), процедурная и изолятор (для временной изоляции заболевшего до его госпитализации в лечебное учреждение), что является нарушением п. 3.1. СП 2.1.2.2844-11;

В постирочной, размещенной на 1-ом этаже общежития, имеется подводка холодной и горячей воды со смесителем, 2 стиральные машины-автомат.

Смена постельного белья проводится 1 раз в неделю по графику, Часть проживающих пользуются домашним бельем со стиркой в домашних условиях.

Нарушений Федерального закона от 23 февраля 2013 г. N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака" в общежитии не выявлено. Знаки о запрете курения размещены на входе в здание общежития.

В ходе контрольно-надзорного мероприятия в общежитии проведены лабораторно-инструментальные исследования:

- световой среды-освещенности в общежитии (протоколы № 1271 от 25.03.19г)- отклонений не выявлено;

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ:

Во всем учреждении ГБПОУ «ВАТТ-ККК» не разработана и не внедрена система ХАССП при изготовлении блюд для питания детей. Документы подтверждающие разработку и внедрения система ХАССП отсутствуют, в нарушении ст.10, ст.11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Отсутствует производственный лабораторный контроль за качеством используемого сырья для приготовления блюд, в нарушении п.4.ч.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Пищеблок размещен на 1 этаже, построен по типовому проекту, работает на сырье. Пищеблок эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому он был построен.

В состав пищеблока входит горячий цех, обеденный зал, мясной, овощной цех, моечная столовой посуды, складские помещения, оборудованные стеллажами и холодильным оборудованием. В складских помещениях, расположенных в подвальном помещении, хранятся овощи. В складских

помещениях, расположенных в корпусе №2 установлено 4 холодильных шкафа.

Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест. При обеденном зале столовой установлено 2 умывальника, т.е. 1 кран на 60 посадочных мест вместо 1 крана на 20; рядом с умывальниками что является нарушением п. 3.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Установлено 1 электрополотенце.

Питьевой режим в учреждении организован через питьевой фонтан, оборудованный в обеденном зале столовой, фонтан в рабочем состоянии.

Горячее питание организовано: для кадетов (50 человек)- 4хразовое на сумму 150 рублей, для 22-х сирот на сумму 157 руб-3-хразовое, для 80 студентов (обеда) на сумму 16 руб.

В учреждении организовано круглосуточное пребывание 22 детей-сирот с организацией 3-х разового питания и кадетов с организацией 4-хразового питания вместо не менее, чем пяти кратный прием пищи: кормление детей-сирот начинается с 08.00ч – завтрак; с 12-50ч.- обед, с 18.30ч- ужин; кормление кадетов с 08.00ч – завтрак; с 12-50ч.- обед, с 15-00ч –полдник, с 18.30ч- ужин; Интервалы между приемами пищи нарушаются, так как между завтраком и обедом, обедом и ужином у детей-сирот интервал составляет 4ч.50мин., , при норме интервал не должен превышать 3,5-4часов, что является нарушением п.6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерные меню на одноразовое и 4-х разовое питание, утвержденные директором ГБПОУ «ВАТТ-ККК» Докшиным А.А. не согласованы руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, что является нарушением п. 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В целях обеспечения детей-сирот здоровым питанием не разработан рацион питания, в результате чего примерное меню отсутствует, что является нарушением п. 6.1; п.6.3; п.6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню отсутствует информация о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, информация о ссылках на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов, что является нарушением п. 6.10. .5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Приготовление картофельного пюре осуществляется вручную (электропривод для готовой продукции отсутствует), что является нарушением п.8.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню: согласно бракеражного журнала готовой продукции 07.03.2019г в питание детям на ужин выдавались оладьи с молоком сгущенным, сложный гарнир с соусом, котлеты рыбные и кофейный напиток; рацион питания с данным набором блюд отсутствует в примерном меню, что является нарушением п. 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В питание детям согласно журнала бракеража готовой пищи выдаются блюда без термической обработки, приготовленные из овощей урожая прошлого года, в период после 1 марта: 12 и 01 марта 2019 года детям на ужин выдавался салат из свежей моркови урожая 2018 года, что является нарушением п. 6.29. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Питание обучающихся не соответствует принципам щадящего питания: согласно журналу бракеража готовой пищи детям выдаются блюда, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений: 12 марта 2019г детям на обед выдавалась жареная рыба, что является нарушением п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Объемно-планировочными решениями на пищеблоке не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, в результате чего не исключены встречные потоки сырья и готовой продукции (поступление всей продукции- сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляется через мясной и овощной цеха, являющиеся проходными помещениями, в мясном цехе установлен холодильник для готовой продукции (масла), также встречные потоки использованной кухонной посуды и чистой посуды (подается в одно единое окно, из-за отсутствия моечной кухонной посуды обработка кухонной посуды проводится в мойках, предназначенных для столовой посуды); в овощном цехе установлены холодильники для хранения мяса и кур, что является нарушением п. 2.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Жарочный шкаф, электросковорода, 4-хкомфорочная плита и моечные ванны, являющиеся источником повышенных выделений тепла и влаги не оборудованы локальными вытяжным системами вентиляции, что является нарушением п.3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню образовательного учреждения не предусмотрено наличие необходимой

технологического, холодильного и моечного оборудования: отсутствует привод для готовки продукции, позволяющий приготовление безопасной и сохраняющий пищевую ценность продукции, холодильник в мясном цехе для хранения мясной продукции, 5-я моечная ванна для обработки столовой посуды (установлена 4-гнездная мойка), моечные ванны для обработки кухонной посуды, что является нарушением п. 2.3, п.4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В мясном цехе пищеблока отсутствует подводка горячей воды к ванне, что приводит к нарушению п. 3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В горячем цехе неисправна 1 секция жарочного шкафа, что является нарушением п. 4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В производственных цехах пищеблока (мясном, моечной для столовой посуды,) не установлены умывальные раковины для мытья рук сотрудникам, что приводит к несоблюдению правил личной гигиены персоналом, и является нарушением п.13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В обеденном зале имеется мебель (стулья) с поврежденным покрытием, что не позволяет проводить качественную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств и является нарушением п. 4.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов имеют деформированное покрытие, неустойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п.4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Столовая не обеспечена достаточным количеством кухонной посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали, что приводит к нарушению п.4.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Разделочный и уборочный инвентарь в достаточном количестве. В столовой имеются разделочные доски с трещинами, кухонная посуда с поврежденной эмалью, что является нарушением п.4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Складские помещения, размещенные в подвальном помещении и корпусе №2, для хранения продуктов не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, что является нарушением п.4.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Стены на всю высоту и пол в складских помещениях, расположенных в подвальном этаже, побелены известью вместо стены на высоту 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки и пол выполняется из влагостойких материалов, что является нарушением п.2.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 со ссылкой на п. 5.6 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям --общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

Мытье кухонной посуды осуществляется в 4-х моечных ваннах, предназначенных для обработки столовой посуды, что является нарушением п.5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для обработки сырой птицы не выделен отдельный стол, что является нарушением п.8.9 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для обработки яиц не выделено отдельное помещение или место в мясо-рыбном цехе, обработка проводится в овощном цехе, что является нарушением п.8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В питании детей используется йодированная соль.

Искусственная «С» - витаминизация готовых блюд проводится только для кадетов ежедневно из расчета 70мгг. на 1 порцию. Не проводится искусственная «С» - витаминизация для детей-сирот и студентов учреждения, что является нарушением п. 9.1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Контрольно-суточная проба оставляется ежедневно в полном объеме согласно меню, хранится в соответствии с санитарными требованиями.

Предварительное накрытие столов осуществляется дежурными детьми.

В моечной столовой посуды отсутствуют гибкие шланги с душевыми насадками для ополаскивания столовой посуды и стаканов, что приводит к нарушению правил мытья столовой посуды и п. 5.10., 5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Санитарное состояние помещений пищеблоков удовлетворительное, инвентарь для уборки выделен и промаркирован.

В учреждении нарушались условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов, что является нарушением п.8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08:

- овощи урожая 2018г: морковь столовая свежая, капуста белокочанная свежая, свекла столовая свежая изготовитель ООО «Овощное» Челябинская обл., Агаповский район, п. Приморский, полученные по накладной №00000213 от 08.02.19г предназначенные для приготовления блюд, хранились в складе при температуре +6⁰С согласно термометра, установленного в складе, вместо согласно маркировочных ярлыков хранить при температуре от 0 +1⁰С;

- мясо говядины в полутушах и четвертинах, охлажденное, полученное по накладной №000001 от 14.03.19г и предназначенное для приготовления блюд, хранилось в холодильной камере в замороженном виде, при температуре -13⁰С согласно термометра, установленного в холодильнике (т.е изменены условия хранения мяса), вместо способ хранения при перевозке: охлажденные;

Согласно журнала здоровья осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений дыхательных путей проводится в неполном объеме: в журнале здоровья отсутствует результаты осмотра кладовщика, что является нарушением п.14.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- 18.03.2019г. был произведен отбор продукции «сливочное масло сладко-сливочное крестьянское несоленое массовая доля жирности 72,5%» для лабораторного исследования на соответствие требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», протокол готовой продукции «Масло сливочное крестьянское м.д.ж.72,5%» - протокол №2885 от 01.04.19г протокол получен 04.04.19г вх. № 1137, №5833 от 29.03.19г – масло соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия», МУ 4.1./4.2.2484-09 «МУ по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции», требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

При проверке проводилась проверка соблюдения требований технических регламентов: ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

В питании детей используются продукты, выработанные в соответствии нормативными документами при наличии товарно-транспортных накладных и деклараций соответствия в полном объеме. Наименование продукции, состав, условия хранения, пищевая и энергетическая ценность, дата изготовления, срок годности, наименование и адрес изготовителя на упаковке в соответствии с ГОСТ. Сведения, указанные в сопроводительных документах и на потребительской упаковке совпадают.

Вся имеющаяся продукция проверена на соответствие требованиям Технического регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 г № 881. Нарушений ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» не выявлено.

На все моющие средства, мыло, в т.ч. жидкое мыло представлены декларации о соответствии. Из дезинфицирующих средств используется «Ника-экстра», «Ника» инструкции по использованию имеются.

В ходе контрольно-надзорного мероприятия в столовой проведены лабораторно-инструментальные исследования:

- 10 смывов с посуды и столовых приборов на микробиологические показатели (протоколы № 1058 от 20.03.19г- отклонение выявлено в 1 смыве с доски «МВ»;
- 1 проба овощей -картофеля на санитарно-химические и паразитологические показатели ТР ТС (протокол № 2893 от 01.04.19г) -отклонений не выявлено; протокол получен 04.04.19г вх. № 1137.
- 1 проба соли на содержание йода (протокол № 2894 от 01.04.19г) -отклонений не выявлено;
- 1 проба сливочного масла на соответствие требованиям ТР ТС –(протоколы №2885 от 01.04.19г, №5833 от 29.03.19г)- отклонений не выявлено;
- 2 проб готовой продукции на микробиологические показатели – борщ с капустой, пти тушенная (протоколы № 2703, №2704 от 22.03.19г) - отклонений не выявлено;

Согласно экспертного заключения от 22.03.2019г. № 74-20/07/06-15-986-2019 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске» организация работы по проведению периодических медицинских осмотров сотрудников не соответствует ст. 34 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и требованиям приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 302 н от 12.04.2011г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда»:

-отсутствуют личные медицинские книжки на 45 сотрудников (всего в учреждении 75 человек согласно списка) образовательного учреждения с данными о прохождении медицинских осмотров;

- в личных медицинских книжках Алексеева В.А, Внуковой Л.А, Медведициной Е.С, Понаморенко Н.Ю, Чаловой Л.Н., Арзамасцева С.В., Борозенеца В.Ю., Гулян В.А., Алиева Ш.Т., Немцевой Л.Я., Шумилиной А.С., Федоровой Е.М., Боронеца В.Ю., Кожевникова К.В., Нижегородцевой О.Л., Шеметова Д.Н. отсутствуют данные об исследовании на гельминтозы не реже 1 раза в год.

Гигиеническое обучение и аттестация сотрудников, медосмотры и вакцинация связанных с организацией питания обучающихся, пройдена в полном объеме.

На сотрудников общежития отсутствуют личные медицинские книжки с отметкой о прохождении гигиенического обучения с аттестацией, прохождением медицинских осмотров и вакцинации, что является нарушением п.5.12 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».

Организация работы по проведению специфической профилактики инфекционных заболеваний сотрудников образовательного учреждения не соответствует ст. 35 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и требованиям ФЗ от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», приказа МЗ и социального развития РФ № 125Н от 21.03.2014г «Об утверждении Национального календаря профилактических прививок», Приказа МЗ РФ от 16.06.2016 г № 370н «О внесении изменений в приложение №1 и №2 к приказу от 21.03.2014г № 125н «Об утверждении Национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»: в личных медицинских книжках нет отметок о прививках против кори у Медведициной Е.С. (11.08.1980г.р.), Гулян В.А. (07.07.1978гр), против АДС-М у Шумилиной А.С., Шумилина С.А.; против гепатита «В» у Карачаушева А.Г., (03.08.1986гр.), у Выдрина В.М. нет данных о прививках.

КИЗИЛЬСКИЙ ФИЛИАЛ ГБПОУ «ВАТТ-ККК» по адресу: Челябинская область, Кизильский район, с. Кизильское, ул. Комсомольская, д. 60;

В учреждении критических ситуаций и карантина на момент проверки не зарегистрировано.

Согласно экспертного заключения от 25.03.2019г. № 74-20/07/06-15-986/1-2019 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске»: обучение студентов проводится в отдельностоящем 2-хэтажном корпусе.

Здания оборудованы центральными системами холодного водоснабжения, канализации и электроснабжения. Горячее водоснабжение осуществляется от водонагревателей. Сети в рабочем состоянии.

В корпусе для образовательной деятельности имеется 13 учебных кабинетов, спортивный зал (арендованный). Обучение проводится в одну смену по классно-кабинетной системе.

Списочный состав обучающихся 281.

Сформировано 12 групп. Наполняемость групп от 12 до 27 обучающихся.

Внутренняя отделка помещений соответствует их функциональному назначению и выполнена из

материалов, подвергающихся влажной обработке и дезинфекции. Режим проветривания соблюдается (через пластиковые конструкции окон).

Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза кабинета информатики на соответствие СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

Кабинет №9, оборудованный ПЭВМ, расположен на втором этаже, введен в эксплуатацию в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, площадь 47,7 кв.м.

В кабинете оборудовано 10 рабочих мест с ПЭВМ типа «PROVIEW» и «View Sonic» с жидкокристаллическими мониторами. Площадь на 1 рабочее место пользователей ПЭВМ составляет 4,8 кв.м. при норме 4,5 кв.м.

Согласно экспертного заключения от 25.03.2019г. № 74-20/07/06-15-986/1-2019 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске»: - кабинет №9, оборудованный ПЭВМ, не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»:

- в кабинете установлены мягкие офисные стулья, конструкция которых не имеет возможности поворота сиденья, спинки, и изменения высоты стула, что является нарушением - п. 9.6. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03;

- в кабинете №9, оборудованном ПЭВМ, на 10 рабочих столах освещенность поверхности столов не соответствует нормативным величинам, установленным требованиями СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 и составляет: в контрольной точке №1 - $165 \pm 15,24$ лк; в контрольной точке №2 - $116 \pm 10,72$ лк; в контрольной точке №3 - $163 \pm 15,06$ лк; в контрольной точке №4 - $133 \pm 12,29$ лк; в контрольной точке №5 - $125 \pm 11,55$ лк; в контрольной точке №6 - $115 \pm 10,62$ лк; в контрольной точке №7 - $118 \pm 10,90$ лк; в контрольной точке №8 - $143 \pm 13,21$ лк; в контрольной точке №9 - $122 \pm 11,27$ лк; в контрольной точке №10 - $126 \pm 11,64$ при допустимой величине не менее 200 лк при лампах накаливания, что является нарушением п. 6.3. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 и подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1216 от 21.03.19г ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске»;

В ходе контрольно-надзорного мероприятия специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске» в кабинете № 9, оборудованном ПЭВМ, проведены лабораторно-инструментальные исследования:

- освещенности и визуальные эргономические параметры № 1228, № 1227 от 21.03.19г. - измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03;
- параметров напряженности электрического поля, плотности магнитного потока ЭМП специалистами ФБУЗ «ЦГиЭ» протокол № 1225 от 21.03.19г. - измеренные показатели напряженности электрического поля на рабочих местах соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03;
- световой среды- протокол № 1216 от 21.03.19г - измеренные показатели не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03;
- шума -протокол № 1229 от 21.03.19г - измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96;
- освещенности № 1179 от 21.03.19г. - измеренные показатели не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;

Естественное освещение имеется во всех основных помещениях. Искусственное освещение обеспечивается люминесцентными лампами, перегоревших ламп нет. Светопроем оборудованы солнцезащитными устройствами типа жалюзи светлого тона. Оконные стекла и светильники очищены.

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза искусственного освещения учрежден специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на соответствие СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

Согласно протоколов лабораторных испытаний №1179 от 21.03.19г. -

В учреждении искусственная освещенность не соответствует нормативным величинам

установленным требованиями СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 и составляет: в кабинете №6- в контрольной точке №1-200±18,48 лк; в контрольной точке №2 - 155±14,32 лк; в контрольной точке №3 - 182±16,81 лк, в контрольной точке №4 - 216±19,95 лк при допустимой величине не менее 300 лк при лампах люминесцентных; в кабинете № 14-в контрольной точке №1 - 101±9,33 лк; в контрольной точке №2 - 114±10,53 лк; в контрольной точке №3 - 97±8,96 лк; в кабинете №16- в контрольной точке №1 - 133±12,29 лк; в контрольной точке №2 - 103±9,51 лк; в контрольной точке №3 - 125±11,55 при допустимой величине не менее 200 лк при лампах накаливания, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1179 от 21.03.19г ИЛЦ ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске»;

Общежитие Кизильского филиала ГБПОУ «ВАТТ-ККК»

В учреждении имеется общежитие для проживания обучающихся. Здание 3-х этажное отдельностоящее. На момент обследования в общежитии проживают 81 обучающихся.

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза устройства, оборудования и содержания общежития специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на соответствие СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».

Согласно экспертного заключения от 22.03.2019г. № 74-20/07/06-15-985-2019 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске» установлено:

Вблизи территории промышленные предприятия отсутствуют. Территория общежития благоустроена. Подъезды к зданию и пешеходные дорожки имеют твердое покрытие.

Для мусоросборника не предусмотрена специальная контейнерная площадка с бетонным или асфальтовым покрытием, огражденная по периметру с трех сторон, что является нарушением п. 2.4 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».

Расстояние от мусоросборника до здания общежития 40 м. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется ООО Центр коммунального сервиса» в соответствии с контрактом № МГН 288-19 от 28.01.19г 1 раз в неделю.

Территория общежития имеет искусственное освещение.

В общежитии имеется 21 жилая комната, из 7 комнат на 3-ем этаже для девочек, остальные комнаты на 2-ом этаже для мальчиков. Проживают по 4 чел. и по 7 обучающихся –кадеты.

Естественное освещение имеется во всех жилых комнатах, на кухне и постирочной. Все помещения обеспечены искусственным освещением. Перегоревших источников освещения не обнаружено. Искусственное освещение осуществляется лампами накаливания.

В ходе контрольно-надзорного мероприятия в общежитии были проведены лабораторно-инструментальные исследования световой среды: освещенность общая не соответствует нормативным величинам и составляет в контрольных точках: в комнате №10 освещенность -57±5,27 лк; в комнате №2 освещенность -37±3,42 лк; в комнате №4 освещенность -56±5,17 лк; в комнате №21 освещенность -33±3,05 лк; в комнате №17 освещенность -48±4,43 лк; в комнате №19 освещенность -41±3,79 лк; в комнате №7 освещенность -25±2,31 лк; в комнате №6 освещенность -59±5,45 лк; в комнате №11 освещенность -91±8,41 лк; при допустимой величине не менее 100 лк при лампах накаливания, что не соответствует требованиям п.3.2.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» и подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1185 от 21.03.19г ИЛЦ ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске» и п 4.33. СП 2.1.2.2844-11;

Помещения общего пользования (туалеты, умывальные, душевые) на 3-ем этаже отсутствуют, размещены только на втором этаже и предназначены для мальчиков и девочек, что является нарушением п.3.1 СП 2.1.2.2844-11;

Отсутствуют комнаты гигиены девочки, кабинет врача (или медицинской сестры),

процедурная и изолятор (для временной изоляции заболевшего до его госпитализации в лечебное учреждение), что является нарушением п. 3.1. СП 2.1.2.2844-11; Медицинское обслуживание осуществляется по договору с ГБУЗ «Районная больница с. Кизил».

Жилые комнаты не обеспечены твердым инвентарем в достаточном количестве: количество тумбочек, стульев в комнатах не соответствует числу проживающих и является нарушением п. 4.4.1 СП 2.1.2.2844-11;

Мягким инвентарем (матрасы, подушки, одеяла) обеспечены.

Кухня оборудована электрической плитой холодильником, 2-мя раковинами и 2-мя столами.

В постирочной, размещенной на 2-ом этаже общежития, имеется подводка холодной и горячей воды со смесителем, 1 стиральная машина-автомат.

Смена постельного белья проводится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 7 дней по графику. В общежитии выделены помещения для сбора грязного и отдельно для чистого белья.

Нарушений Федерального закона от 23 февраля 2013 г. N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака" в общежитии не выявлено. Знаки о запрете курения размещены на входе в здание общежития.

Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению.

Грызунов, насекомых и следов их пребывания в учреждении не обнаружено.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ:

Пищеблок размещен на 1 этаже, построен по типовому проекту, работает на сырье. Пищеблок эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому он был построен.

В состав пищеблока входит горячий цех, обеденный зал, заготовочный цех, моечная столовой посуды, складское помещение, оборудованное стеллажами. Холодильное оборудование установлено в складском помещении и приспособленном помещении.

Обеденный зал рассчитан на 66 посадочных места. При обеденном зале столовой установлено умывальника, т.е. 1 кран на 12 посадочных мест при норме 1 кран на 20; рядом с умывальником установлено 1 электрополотенце и одноразовые полотенца.

Питьевой режим в учреждении организован через питьевой фонтан, оборудованный в коридоре на 1-ом этаже, фонтан в рабочем состоянии.

Горячее питание организовано: для 21-го сироты на сумму 159 руб-3-хразовое, для 173 студенто (обеда) на сумму 16 руб.

В учреждении организовано круглосуточное пребывание 21 ребенка-сироты с организацией 3-х разового питания вместо не менее, чем пяти кратный прием пищи: кормление детей-сирот начинается с 08.00ч – завтрак; с 12-00ч.- обед, с 17.00ч- ужин; Интервалы между приемами пищи нарушаются, так как между обедом и ужином у детей-сирот интервал составляет 5ч.00мин., , при норме интервал не должен превышать 3,5-4часов, что является нарушение п.6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В целях обеспечения детей-сирот и студентов здоровым питанием не разработан рацион питания, в результате чего примерное меню отсутствует, что является нарушением п. 6. п.6.3; п.6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню одноразового питания, составляемого на 2 недели, с 11 марта отсутствует информация об энергитической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, информация о ссылках на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур, что является нарушением п. 6.10. .5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Данное примерное меню одноразового питания не утверждено директором ГБПОУ «ВАТ ККК» и не согласовано руководителем территориального органа исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, что является нарушением п. 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Приготовление картофельного пюре осуществляется вручную (электропривод для готов

продукции отсутствует), что является нарушением п.8.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В питании детей согласно журнала бракеража готовой пищи допускается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня: 12 и 14 марта 2019 года детям на обед выдавался гуляш из мяса птицы, что является нарушением п. 6.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Выдача готовой пищи детям-сиротам проводится без проведения бракеража готовой пищи, журнал с результатами бракеража готовой пищи отсутствует, что является нарушением п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Питание обучающихся не соответствует принципам щадящего питания: согласно журнала бракеража готовой пищи детям выдаются блюда, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений: 11, 02 февраля 2019г детям на обед выдавались пончики с повидлом, жареные во фритюре; для приготовления салата из свежей капусты используется уксусная кислота 70%, что является нарушением п. 6.25.и приложения №7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При приготовлении салата из свежей капусты уксусная кислота 70% не заменяется на лимонную кислоту, что является нарушением п. 8.29 и приложения №7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Объемно-планировочными решениями на пищеблоке не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, в результате чего не исключены встречные потоки сырья и готовой продукции (в горячем цехе установлены мойки для обработки овощей, поступление продукции - сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляется через заготовочный цех, а также встречные потоки использованной кухонной посуды и чистой посуды (подается в одно единственное окно, из-за отсутствия моечной кухонной посуды обработка кухонной посуды проводится в мойках, предназначенных для столовой посуды), что является нарушением п. 2.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Жарочный шкаф, 2 электросковороды, 6-хкомфорочная плита и моечные ванны, являющиеся источником повышенных выделений тепла и влаги не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции, что является нарушением п.3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В столовой образовательного учреждения не предусмотрено наличие необходимого технологического, холодильного и моечного оборудования: отсутствует привод для готовой продукции, позволяющий приготовление безопасной и сохраняющий пищевую ценность продукции, холодильник для хранения мясной продукции, 5-я моечная ванна для обработки столовой посуды (установлена 4-хгнездная мойка), моечные ванны для обработки кухонной посуды, недостаточно электроплит, что является нарушением п. 2.3, п.4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Столовая не обеспечена достаточным количеством кухонной посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали, что приводит к нарушению п.4.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В складском помещении неисправен холодильный шкаф, что является нарушением п. 4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В производственных цехах пищеблока (горячем цехе, заготовочном, моечной для столовой посуды,) не установлены умывальные раковины для мытья рук сотрудникам, что приводит к несоблюдению правил личной гигиены персоналом, и является нарушением п.13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов имеют деформированное покрытие, неустойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п.4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Столовая не обеспечена достаточным количеством кухонной посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали, что приводит к нарушению п.4.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Складское помещение для хранения продуктов не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, что является нарушением п.4.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Мытье кухонной посуды осуществляется в 4-х моечных ваннах, предназначенных для обработки столовой посуды, что является нарушением п.5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для обработки сырой птицы не выделен отдельный стол, что является нарушением п.8.4 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для обработки яиц выделены емкости, обработка проводится в заготовочном цехе в соответствии с инструкцией.

В питании детей используется йодированная соль.

Не проводится искусственная «С» - витаминизация блюд, что является нарушением п. 9.1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Контрольно-суточная проба оставляется ежедневно в полном объеме согласно меню, хранится в соответствии с санитарными требованиями.

В моечной столовой посуды отсутствуют гибкие шланги с душевыми насадками для ополаскивания столовой посуды и стаканов, что приводит к нарушению правил мытья столовой посуды и п. 5.10., 5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Отсутствуют металлические сетки с ручками для ополаскивания столовой посуды, что является нарушением п.п 5.10 и 5.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Санитарное состояние помещений пищеблоков удовлетворительное, инвентарь для уборки выделен и промаркирован.

Персонал столовой не обеспечен специальной санитарной одеждой в достаточном количестве (в наличии имеется только халат и головной убор в количестве 2 комплекта) вместо халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь в количестве не менее 3-комплектов на одного работника в целях ее регулярной замены, что является нарушением п. 13.3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В столовой учреждения на пищевые продукты, поступающие на пищеблок сопроводительные документы (маркировочные ярлыки) не сохраняются до конца реализации продукты: гречневую крупу, муку, сахар, рис, горох и перловую крупу, что является нарушением п. 14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Холодильное оборудование, установленное в складском помещении и предназначенные для хранения рыбы, мяса, кур, масла, не оборудовано контрольными термометрами, что является нарушением п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно журнала здоровья осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений дыхательных путей проводится.

При проверке проводилась проверка соблюдения требований технических регламентов: ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

В питании детей используются продукты, выработанные в соответствии с нормативными документами при наличии товарно-транспортных накладных и деклараций соответствия в полном объеме. Наименование продукции, состав, условия хранения, пищевая и энергетическая ценность, дата изготовления, срок годности, наименование и адрес изготовителя на упаковке в соответствии с ГОСТ. Сведения, указанные в сопроводительных документах и на потребительской упаковке совпадают.

Вся имеющаяся продукция проверена на соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утв. Решение КТС от 9 декабря 2011 г № 881. Нарушений ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» не выявлено.

На все моющие средства, мыло, в т.ч. жидкое мыло представлены декларации о соответствии. Из дезинфицирующих средств используется «Ника-экстра», «Прогресс», «Ника» инструкции и использованию имеются.

В ходе контрольно-надзорного мероприятия в столовой проведены лабораторно-инструментальные

исследования:

- 10 смывов с посуды и столовых приборов на микробиологические показатели (протоколы № 1072 от 20.03.19г- **отклонение выявлено в 1 смыве с тарелки 1 блюдо;**
- 1 проба овощей - лука на санитарно-химические и паразитологические показатели ТР ТС (протокол № 3020 от 01.04.19г) -отклонений не выявлено; **протокол получен 04.04.19г вх. № 1137.**
- 1 проба соли на содержание йода (протокол № 3019 от 22.03.19г) -отклонений не выявлено;
- 2 проб готовой продукции на микробиологические показатели –каша гречневая и гуляш (протоколы № 2792, №2793 от 20.03.19г) - отклонений не выявлено;

Согласно экспертного заключения от 27.03.2019г. № 74-20/07/06-15-1037-2019 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске» организация работы по проведению периодических медицинских осмотров сотрудников не соответствует ст. 34 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и требованиям приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 302 н от 12.04.2011г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда»:

-отсутствуют флюорографическое обследование у 4-х сотрудников-Арсланова А.В., Кисляков В.В., Лазарев А.М, Мошонская И.В., а также результаты флюорографического обследования у 2-х человек – Недорезов М.Н, Харитонов Д.К.

-отсутствуют обследование на яйца гельминтов у 5-ти сотрудников- Змеевский А.А, Кряжевских Т.В., Лебединская И.П., Недорезов М.Н., Хребин В.Н.

- отсутствуют обследование дерматовенерологом у 1 сотрудника: Хребин В.Н., а также результаты обследования дерматовенерологом у 4-х сотрудников-Бурлакова Т.В, Кряжевских Т.В., Недорезов М.Н., Недорезова А.К.

- отсутствуют обследование гинекологом у Недорезовой А.К.

Отсутствует гигиеническое обучение и аттестация у сотрудников столовой – Ильясова У.Т.-повар, Кисляков В.В., Лебединская И.П.-заведующая производством, Чемоданова О.В.-кухонная, что является нарушением п. 13.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Отсутствует гигиеническое обучение и аттестация у сотрудников общежития: Недорезовой М.Н.,--помощника воспитателя, что является нарушением п. 5.12 СП 2.1.2.2844-11«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».

Организация работы по проведению специфической профилактики инфекционных заболеваний сотрудников образовательного учреждения не соответствует ст. 35 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и требованиям ФЗ от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», приказа МЗ и социального развития РФ № 125Н от 21.03.2014г «Об утверждении Национального календаря профилактических прививок», Приказа МЗ РФ от 16.06.2016 г № 370н «О внесении изменений в приложение №1 и №2 к приказу от 21.03.2014г № 125н «Об утверждении Национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»: в личных медицинских книжках отсутствуют сведения о прививке против кори у 4-х человек: Утарбаев Т.С., Утарбаева О.Б., Федорова Н.А., Чурсина С.В.;

-отсутствуют сведения о ревакцинации против кори у 10 человек: Аратурова Г.С., Жумабаев А.М., Змеевский А.А, Кожевников В.Ю., Лазарев А.М., Попова С.А., Романенко Т.В., Сокачик Б.В., Такабаева А.Б., Тыныштыкова Б.Б.

- отсутствуют сведения о вакцинации против гепатита В у 5-ти сотрудников: Утарбаев Т.С., Тыныштыкова Б.Б., Такабаева А.Б., Попова С.А., Мошонский А. И.
-привиты однократно против гепатита «В» 7 сотрудников- Медведева Т.В., Лазарев С.А. Чурсина С.В.; Бурцева М.А., Аратурова Г.С., Змеевский А.А, Кожевникова В.Ю.
-отсутствует прививка АДС-м у 3-х сотрудников- Аратурова Г.С., Мартынов Г.Л. Фролова М.Н.

Фершампенуазский филиал ГБПОУ «ВАТТ-ККК»

Фершампенуазский филиал ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» расположено в отдельном 2-х этажном здании по адресу: Нагайбакский район, с. Фершампенуаз, ул. Советская, д. 41/1-1.

Территория ГБПОУ «ВАТТ –ККК» огорожена, озеленена. Вывоз мусора осуществляется ООО «Центр коммунального сервиса» «Региональный оператор», согласно контракта № МГН 288 -19г. Контейнеры установлены на территории ГБПОУ «ВАТТ –ККК».

Здание подключено к центральным сетям отопления, водоснабжения, канализования, электроснабжения. На водоснабжение здания заключен государственный контракт № 48 от 01.01.2019г., на водоотведение - государственный контракт № 43 от 01.01.2019г., с муниципальным унитарным предприятием Фершампенуазского сельского поселения «Управляющая компания жилищно – коммунального хозяйства» .

Для горячего водоснабжения установлены электроводонагреватели: на пищеблоке на 80 л., в лаборантской для поваров на 50л. Все системы в рабочем состоянии.

Общая площадь помещений 1773,9 кв.м., на которой размещены административный кабинет и 30 учебных кабинетов.

На Кабинет ПЭВМ № 21 имеется паспорт кабинета, утвержденный заведующей филиалом Самойловой В.А. 13.09.2018г

Общая площадь кабинета – 54 кв.м.. В кабинете оборудовано 9 рабочих мест с ПЭВМ типа «Pentium - 4» с жидкокристаллическими мониторами (8 – для обучающихся; 1 – для преподавателя). Площадь на одно рабочее место пользователей ПЭВМ составляет 6.75м². Отделка стен помещения выполнена гипсокартонной шумоизоляционной плиткой, пол деревянные. Работы по заземлению выполнены в 2014 году ООО «Яшма» Чесменский район (договор подряда № 10 –ЭИ от 20.08.2014.г.)

Расстановка рабочих мест периметральная. Дополнительно в кабинете установлен двухместные ученические столы, не оборудованные ПЭВМ (12 рабочих мест), расположены в центре помещения и предназначены для теоретических занятий. В кабинете установлена учебная мебель. Рабочие стулья обычные, без подъемно – поворотных устройств, что соответствует п.9.6 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03.

В кабинете, оборудованном ПЭВМ, имеется естественное и искусственное освещение. Оконные проемы оборудованы регулируемыми устройствами типа: жалюзи.

Искусственное освещение обеспечивается люминесцентными лампами, все источники освещения в рабочем состоянии. Перегоревших и неисправных ламп нет. Филиалом ФБУ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске» (аттестат аккредитации № RA.RU.510600, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 1 октября 2015 г.) проведены замеры искусственного освещения и ЭМИ в компьютерном классе (протокол №1206 от 21.03.2019 г. – соответствует требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03).

Проветривание класса ПЭВМ проводится во время перемен через окна (пластиковой конструкции). Влажная уборка помещений проводится ежедневно.

Оборудование учебных помещений (классов) согласно вида деятельности: установлен столы и стулья для занятий, учебная доска.

Предметом деятельности является обучение граждан с 16 лет. Обучение проводится по следующим специальностям: автомеханики, повара-кондитеры, трактористы-машинисты сельскохозяйственного производства, садовники.

Всего обучается 165 учащихся. Форма обучения очная, проводится в одну смену, согласно расписания. Учебная неделя – шестидневная. Длительность аудиторных занятий и продолжительность перемен определена приказом Министерства Образования и Науки Челябинской области ГБПОУ «ВАТТ –ККК» за № 317 -05 от 30.08.2018г. Расписание учебных занятий и производственной практики имеется, утверждено заведующей филиалом Самойловой В.А.

Оборудование учебных помещений (классов) согласно вида деятельности: установлены столы

и стулья для занятий, учебная доска.

Основные помещения имеют естественное освещение. Искусственное освещение выполнено в учебных кабинетах лампами накаливания и люминесцентными лампами. Все световые точки в рабочем состоянии. Перегоревших ламп нет. Проведены замеры искусственной освещенности в учебных классах Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске» (аттестат аккредитации № RA.RU.510600, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12 октября 2015 г.). В кабинете 23 искусственная освещенность не соответствует требованиям п. 3.3.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03. Уборочным инвентарем обеспечены, замаркирован, моющие и дезинфицирующие средства имеются.

Штат сотрудников укомплектован, всего по списку 50 человек.

Организация питания:

Питание получают 98 учащихся в возрасте от 16 до 18 лет. Из них дети-сироты (16 чел.) на сумму 157 руб.53 коп. Питание для детей-сирот 4-х разовое (завтрак, обед, полдник, ужин).

Обычные студенты получают одноразовое питание в виде горячих обедов на 16 руб. в день.

Пищеблок расположен на 1 этаже здания в приспособленном помещении. Оборудован 2-мя электроплитами (6-ти и 3-х конфорочными), жарочным шкафом и электромясорубкой. Все технологическое оборудование в рабочем состоянии.

На момент обследования критические ситуации не обнаружены. Горячее водоснабжение от электроводонагревателя на 80 литров. Перед обеденным залом установлены две умывальных раковины, одноразовые полотенца имеются.

Нарушена целостность металлического покрытия раздатки, стола «СП», стола для «использованной посуды», что не соответствует п. 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Условия для обработки посуды установлена трехгнездная раковина.

Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, инструкции по обработке посуды имеются.

В моечной для посуды и овощном цехе нет умывальных раковин для мытья рук персонала, что не соответствует п. 13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В моечной для посуды нарушена целостность пола, имеются выбоины, что не соответствует п. 5.1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Моечная ванна для обработки кухонной посуды используется также для обработки мяса, рыбы, что не соответствует п. 8.7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Складское помещение для хранения продуктов имеется, оборудовано низкотемпературными холодильными камерами (4 шт.) и 1 бытовой холодильник. Термометры имеются во всех холодильниках, температурный режим условий хранения соблюдается. Прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха в складском помещении установлен. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется.

Полы в складском помещении с выбоинами, закрыты кусками линолеума, что не позволяет проводить качественную влажную обработку пола складского помещения, что не соответствует п. 5.1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Вся необходимая документация по работе пищеблока ведется. Суточная проба готовой продукции отбирается, хранится в холодильнике.

Дезинфекционная обработка помещений от грызунов, насекомых проводится регулярно, по договору № 3/18/30 от 21.01.2019г, помещения ГБПОУ «ВАТТ-ККК» обрабатываются 1 раз в 6 мес., помещение столовой, склада продуктов и общежития 1 раз в квартал. При отборе пробы тушка «цыпленка- бройлера, глубокозамороженная», дата изготовления 07.01.2018г. Изготовитель: ООО «Магнитогорский птицеводческий комплекс», участок №2, юр.адрес: Российская Федерация, Челябинская область, г.Магнитогорск, ул.Лазника,30, факт.адрес: Челябинская область, Агаповский р-н, п.Буранный, документы на продукцию не были сразу предоставлены. Товароведческая экспертиза при приеме продукции не проводилась. Декларация была предоставлена через 40 минут. По результатам лабораторных исследований установлено, что продукция не соответствует требованиям Приложение 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по показателю Патогенные, в т.ч. Salmonella Infantis, группа С1 обнаружена в 25 г продукции при норме – не допускается, что не соответствует требованиям Приложения № 1 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 20.03.2019г №2610 АИЛЦ ФБУЗ «Центр

гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске».

Общежитие расположено в отдельностоящем, приспособленном 1-этажном здании (бывшее здание ПМК) по адресу: Нагайбакский район, с. Фершампенуаз, ул. Мира д.39. Здание передано Постановлением администрации Нагайбакского муниципального района Челябинской области «О передаче муниципального имущества в безвозмездное пользование» за № 981 от 26.07.2011 года ГБПОУ «ВАТТ-ККК» Фершампенуазский филиал.

Территория огорожена, пешеходные дорожки не имеют твердого покрытия, что не соответствует требованиям **п.2.3** СП 2.1.2.2844 -11 г. «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».

Площадка для занятий спортом не оборудована (имеется только сетка для занятий волейболом), что не соответствует требованиям **п.2.3** СП 2.1.2.2844 -11 г.

Мусорные контейнеры установлены за территорией общежития.

Вывоз мусора осуществляется ООО «Центр коммунального сервиса» «Региональный оператор» согласно контракта № МГН 288 -19г.

В общежитии проживают 39 человек. Фактически на момент обследования -38 человек из Чесменского, Агаповского районов, г.Магнитогорска. Из них 13 детей –сирот.

Здание подключено к центральным сетям водоснабжения, канализования, электроснабжения. Отопление местное, от электродогревателя. Для горячего водоснабжения установлены электроводонагреватели: в комнате гигиены девушек на 50 л., в душевой для юношей на 50л. Все системы в рабочем состоянии.

Общая площадь помещения общежития 247,7 м²., на которой размещены 9 жилых комнат 2 душевых, столовая, комната для персонала, комната для приготовления занятий, помещения для хранения уборочного инвентаря, кладовая – бельевая для хранения чистого и грязного белья. Стирка постельного белья организована в помещении прачечной в здании ГБПОУ «ВАТТ –ККК» по адресу: с. Фершампенуаз, ул. Советская д.41/1. Количество проживающих: в комнатах № 1, 3, 4, 8 – по 5 человек. Комнаты № 5, 6, 7 – по человека. № 9, 10 – по 3 человека. Нормируемая площадь на одного проживающего не менее кв.м. Площади комнат: № 1 -14,9м²; № 3 -15,8м²; № 4 -16,6м²; № 5 -16,9м²; № 6 -15м²; № 7 -15,1м²; № 8 -15,6м²; № 9 -10,5 м²; №10-9,6м²., что не соответствует **ст.105** «Жилищного кодекса РФ». Комната для занятий, площадью 23,6м². Жилые комнаты обеспечены шкафами для хранения одежды и обуви, постельным принадлежностями, кроватями, стульями, тумбочками. Тумбочек недостаточно, в среднем по 2-3 тумбочки, что не соответствует требованиям **п.4.4.1** СП 2.1.2.2844 -11 г.

Комнаты для сушки белья и обуви не предусмотрено, что не соответствует требованиям **п.4.4.5** СП 2.1.2.2844 -11 г. Отсутствует кабинет врача (или медицинской сестры) процедурная и изолятор (для временной изоляции заболевшего до его госпитализации в лечебное учреждение) что не соответствует **п. 3.1** СП 2.1.2.2844-11.

Основные помещения имеют естественное освещение. Искусственное освещение выполнено в жилых комнатах лампами накаливания по одной световой точке, осветительная арматура «Молочный шар». Все световые точки в рабочем состоянии. Проведены замер искусственной освещенности в общежитии «ВАТТ-ККК» ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске» (аттестат аккредитации № RA.RU.510600, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 1 октября 2015 г.). В жилых комнатах № 8,10 искусственная освещенность не соответствует требованиям **п. 3.2.1** СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 (протокол ИЛЦ №1226 от 21.03.19 г.).

Проветривание помещений проводится через фрамуги.

Внутренняя отделка помещений: стены оштукатурены, оклеены обоями светлого тона, полы деревянные. Верхняя часть наружных стен жилых комнат над окнами с признаками сырости и поражения грибком.

Столовая для приема пищи оборудована 4-х конфорочной электроплитой, в рабочем состоянии. Имеется 3 стола для принятия пищи, тумба для хранения посуды.

Общежитие оснащено моющими и дезинфицирующими средствами, уборочный инвентарь промаркирован, место для его хранения выделено.

Камерная дезинфекция мягкого инвентаря не проводится, что не соответствует требованиям **п. 5.9** СП 2.1.2.2844 -11 г.

Обработка помещения от грызунов проводится по Муниципальному контракту № 3/18/30 от 21.01.2019г. Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в помещении общежития проводятся 1 раз в квартал.

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: протоколы филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Магнитогорске (протоколы с экспертными заключениями № 1270 от 25.03.19г., № 1271 от 25.03.19г, № 1274 от 25.03.19г, № 1272 и № 1273 и № 1275 от 25.03.19г, № 1276 от 25.03.2019г, № 1058 от 20.03; № 2893 от 01.04.19г; № 2894 от 01.04.19г, №2885 от 01.04.19г, №5833 от 29.03.19г; № 2703 и №2704 от 22.03.19г);

- № 1185 от 21.03.19г; № 1229 от 21.03.19г; № 1216 от 21.03.19г; № 1228, № 1227 от 21.03.19г, № 1225 от 21.03.19г, № 1072 от 20.03.19г, № 3020 от 01.04.19г, № 3019 от 22.03.19г; № 2792, №2793 от 20.03.19г) ; №1179 от 21.03.19г

- № 2610 от 20.03.19г; № 2609 от 21.03.19г; № 2606 от 20.03.19г; №1186 от 21.03.2019г, №1226 от 21.03.2019г, №2607 от 18.03.2019г, №2608 от 18.03.2019г, №2596 от 18.03.2019г, №2597 от 18.03.19г, № 1188 от 21.03.19г, №1189 от 21.03.19г, №1198 от 21.093.19г, №993 от 19.03.19г, №2606 от 20.03.19г

экспертные заключения от 22.03.2019г. № 74-20/07/06-15-986-2019; от 28.03.2019г. № 74-20/07/06-15-1093-2019; от 22.03.2019г. № 74-20/07/06-15-972-2019;

от 22.03.2019г. № 74-20/07/06-15-985-2019г; от 25.03.2019г. № 74-20/07/06-15-986/1-2019; предписание № 79/06 от 04.04.2019г).

от 26.03.2019г. № 74-20/07/06-15-1030-2019г; от 26.03.2019г. № 74-20/07/06-15-1029-2019г; № 74-20/07/06-15-1052-2019г;

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт

Ведущий специалист-эксперт

Байракаева Г.Ш.

Лешукова Н.М.

С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получил:

"04" апреля 2019г

Заместитель директора по АХЧ

ГБПОУ "ВАТТ-ККК»

Грунин А.А.

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного

должностного лица (лиц), проводившего проверку)