



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 Волгоградской области
(Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области)

(место составления акта)

г. Волгоград

(дата составления акта)

“ 20 ” мая 20 16 г.

16⁰⁰

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 237

« 20 » мая 2016г.

по адресу: г. Волгоград
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения (приказа) от 28.03.2016 года №237 руководителем Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области А.В. Злепко

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена плановая выездная проверка в Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Волгоградский энергетический колледж», юридический и фактический адрес: г. Волгоград, ул. Турбинная, 261.

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование, юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество, индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

«04» апреля 2016г. с 11.00 час. до 15.00 час. Продолжительность 4 часа
«13» апреля 2016г. с 12.00 час. до 17.00 час. Продолжительность 5 часов
«27» апреля 2016г. с 13.00 час до 16.00 час. Продолжительность 3 часа
«11» мая 2016г. с 12.00 час. до 16.00 час. Продолжительность 4 часа
« 16 » мая 2016г. с 11.00 час. до 14.00 час. Продолжительность 3 часа
«20» мая 2016г. с 14.00 час. до 16.00 час. Продолжительность 2 часа
Продолжительность проверки: 21 час

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, ознакомлен: *(заполняется при проведении выездной проверки)* директор Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Волгоградский энергетический колледж» Трофименко В.И. 04.04.2016г. в 10.00 час.

(фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: нет
(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившее проверку Перехожева Светлана Владимировна, заместитель начальника отдела надзора на транспорте и санитарной охраны территории Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области; Иванова Виктория Леонидовна, главный специалист-эксперт отдела

надзора на транспорте и санитарной охраны территории Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области

К проверке с привлечалась Пименова Светлана Ивановна, помощник врача отделения по обеспечению надзора по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области»; Аттестат аккредитации от 26.06.2015г. № RA.RU.710056 выдан Федеральной службой по аккредитации.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества(в случае, если имеется), должности экспертов и /или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: Трофименко Владимир Ильич - директор, Зенкин Александр Владимирович - заместитель директора по коммерческой работе

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения плановой выездной проверки установлено:

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Волгоградский энергетический колледж» юридический и фактический адрес: г. Волгоград, ул. Турбинная, 261. основным видом деятельности которого является обучение в образовательных учреждениях среднего профессионального образования, на основании Устава.

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Волгоградский энергетический колледж» размещается в отдельно стоящем приспособленном здании, на самостоятельном земельном участке (бессрочное пользование). Здание учебного корпуса общей площадью 4503, 5 м². В учебном корпусе располагается: учебные аудитории, библиотека, актовый зал, лекционная аудитория, административное помещение, учебно-производственная мастерская, спорт зал, 15 специализированных лабораторий (энергетические), буфет. Территория общеобразовательной организации ограждена. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора. На площадке с твердым покрытием установлены контейнеры с плотно закрывающимися крышками. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников покрыты асфальтом. Участок учреждения имеет наружное искусственное освещение. Территория общеобразовательной организации содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно.

Сотрудников - 150 человек, из них 95 женщины, преподавателей - 66 чел, воспитателей в общежитии - 1 чел., работников моложе 18, 21 года нет. Медицинский осмотр сотрудников (преподаватели, работники общежития, водители и др.) пройден в 2013, в 2016 году пройдена 100% флюорография. Заключен договор на прохождение медицинского осмотра сотрудников в период с 21.11.2016г. по 25.11.2016г. с ГУЗ «Клиническая больница №11» договор от 03.03.2016г. №06-16. Профилактические медицинские осмотры детей до 18 лет, иммунизация осуществляется по договору об оказании медицинских услуг с ГУЗ «Консультативно - диагностический центр для детей №1» от 11.01.2016г.

В колледже обучается на очной форме обучения - 816 человек, на заочной форме обучения - 307. Начало занятий в колледже с 8.30 час. до 16.30 час. Продолжительность занятий 45 минут, перерыв между занятиями - 10 минут, 1 перерыв - 60 минут.

Гардеробные размещены на 1 этаже, оборудованы вешалками, крючками для одежды. При гардеробных имеются скамейки. Все учебные помещения имеют естественное освещение, искусственное. В учебных помещениях естественное освещение боковое левостороннее. Классные доски, оборудованы местным освещением - софитами, предназначенными для

освещения классных досок. Искусственное освещение осуществляется люминесцентными светильниками, лампами накаливания. Потолки и стены всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком, допускающие проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом. Учебные аудитории оборудованы столами, стульями, учебными досками, шкапами. В кабинете информатики расстановка компьютерной техники соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

Учреждение оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения, горячая вода от собственной котельной. Котельная расположена в здании гаражного бокса. В котельной установлены два котла ЗИОСАБ-2000 с газовой горелкой «RIELO» GAZ 9P/M. Газ подается в автоматическом режиме.

Для проведения уборки и дезинфекции используют моющие и дезинфицирующие средства. Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в специально отведенном месте в отсутствие обучающихся. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя в местах, недоступных для обучающихся.

Не реже одного раза в месяц во всех видах помещений общеобразовательной организации проводится генеральная уборка. Генеральная уборка проводится техническим персоналом (без привлечения труда обучающихся). По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной водой и просушивают.

В санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещаются электро-полотенца, мыло. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинами с дверями. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), используются по назначению и хранятся отдельно от другого уборочного инвентаря. Для хранения уборочного инвентаря, дезинфекционных средств выделены отдельные помещения. Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, используется согласно маркировке. Система канализации исправна, засоров на сетях нет.

Пищеблок.

Здание столовой общей площадью - 1384,4 м² Территория, прилегающая к пищеблоку, находится в удовлетворительном состоянии, уборка проводится регулярно по мере необходимости. Столовая Учреждения работает на продовольственном сырье, производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. В столовой Учреждения предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию. Имеется 2 обеденных зала. Количество посадочных мест в обеденном зале - 220, в малом обеденном зале на 20 человек. На 1 этаже учебного корпуса имеется буфет на 40 мест. В буфете продается только готовая продукция. Для разогревания пищи используется микроволновая печь. Для раздачи продуктов питания, напитков применяется только одноразовая посуда. В буфете соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания и санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны Учреждения предусмотрены отдельные контейнеры с крышками (3), установленные на площадке с твердым покрытием. Размер площадки превышает площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивной площадки более 25 метров.

Обеспечен централизованный вывоз отходов, представлен договор ВРКП на оказание услуг по транспортировке и размещению отходов от 23.03.2016 № 2211/16/2 с ООО «ЭкоРесурсы». Водоснабжение пищеблока осуществляется от централизованных сетей водопровода холодной воды, проведена внутренняя разводка водопроводной системы холодной воды по производственным помещениям, что соответствует требованиям санитарных правил. Горячее водоснабжение – децентрализованное, от собственной котельной.

Горячая и холодная вода подведена ко всем имеющимся ваннам и раковинам. Для мытья рук в производственных цехах установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Освещение предусмотрено естественное и искусственное во всех помещениях пищеблока. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами, расположенными в производственных помещениях, защитная арматура предусмотрена. Осветительные приборы и окна в производственных цехах на момент проверки содержатся в чистоте. Договор на утилизацию ртутьсодержащих отходов (лампы ЛБ, ДРЛ, другие виды ламп, приборы) заключен с ООО «ЭкоПромРесурсы» от 11.03.2016г. № П2651.

Пищеблок имеет следующий набор производственных помещений: раздатка, складские помещения (овощной склад, мясной, склад бакалеи), горячий цех, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, бытовое помещение.

Внутренняя отделка помещений выполнена из влагоустойчивых материалов на высоту стен (выложены кафельной плиткой). Целостность полов не нарушена, полы выложены кафельной плиткой. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы в цехах пищеблока имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств (нержавеющая сталь). Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола более 15 см.

На момент проверки производственные помещения содержатся в чистоте. Уборка обеденного зала со слов персонала проводится после каждого приема пищи.

Для проведения дезинфекции в производственных помещениях применяют дезинфекционное средство «хлорамин», в соответствии с инструкцией по применению данное средство разрешено для применения на пищеблоках, для обработки яйца. Разведение дезинфекционного раствора осуществляется в соответствии с инструкцией по применению «хлорамина». Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой. В моечных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах. Санитарная обработка технологического оборудования проводится ежедневно. Производственные столы в конце рабочего дня обрабатывают 0,1% раствором «хлорамина». Согласно представленного графика, генеральная уборка помещений, оборудования и инвентаря осуществляется 1 раз в месяц. Для уборки производственных цехов выделен отдельный промаркированный инвентарь, для мытья туалета инвентарь имеет сигнальную маркировку. Емкости для сбора пищевых отходов выделены, промаркированы, обеспечены крышками. Заключен договор на проведение дератизации и дезинсекции с с ФГУП «Волгоградская городская дезинфекционная станция, г. Волгоград» от 12.01.2016г. №145-7. Дератизация, дезинсекция осуществляется систематически.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний согласно представленного десятидневного меню, при проверке журнала бракеража готовой продукции продукты и блюда, запрещенные к реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, не используются. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии сопроводительных документов, на момент проверки на все пищевые продукты и продовольственное сырье представлены удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, документы поставщика (товарно-транспортные накладные), сертификаты соответствия, декларации о соответствии. На момент проверки сроки годности, условия хранения пищевых продуктов (правила товарного соседства, нормы складирования) соблюдаются. Субпродукты, птица мороженая, хранятся в холодильных камерах.

Перед началом работы ежемесячно проводится медицинский осмотр с целью выявления повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, запись делается в соответствующем журнале. Осмотр проводится ответственным лицом, назначенным руководителем - методист по здоровьесберегающим технологиям Мусорина Н.А. Оценка качества готовой пищи проводится комиссией в составе 3 человек по приказу №93 от 01.09.2015г., записи в соответствующем журнале ведутся.

Количество работников пищеблока – 5 человек, представлены все личные медицинские книжки персонала, у всех работников медосмотр пройден, допуск к работе имеется, гигиеническая подготовка и аттестация проведены, имеются соответствующие записи в личных медицинских книжках. что соответствует требованиям санитарных правил.

Общежитие

девятиэтажное здание общей площадью 7142,6 м². Здание общежития оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками. Отопление от собственной котельной. Естественное освещение имеют жилые комнаты, кухни, помещения для самостоятельных занятий, актовый зал. Общее искусственное освещение во всех помещениях.

В общежитии проживают 270 учащихся. Планировка секционного типа. На 1 этаже расположены кабинет заведующей, камера хранения, комната для хранения чистого белья, комната для хранения грязного белья, помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, санузел, комната для самостоятельных занятий, актовый зал. Кухни оборудованы газовыми плитами, мойками, столами, шкафами, установлены плотно закрывающиеся и легко очищающиеся емкости для пищевых отходов, которые освобождаются ежедневно по мере наполнения. Размещение мальчиков и девочек отдельно по этажам. На этаже по 8 комнат. Каждая жилая комната обеспечена твердым и мягким инвентарем, шкафами для одежды и обуви, постельными принадлежностями. Количество тумбочек, стульев, кроватей в жилых комнатах соответствует числу проживающих. Проживающие в студенческом общежитии обеспечены постельными принадлежностями. Смена постельного белья и полотенце осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в неделю. Заключен договор на стирку белья с ООО «Риквэст-Сервис» № 18/02 Влг от 18.02.2016г. Мягкий инвентарь (матрасы, подушки, одеяла) имеются в достаточном количестве. Мягкий инвентарь (матрасы, подушки, одеяла) подвергаются камерной дезинфекции ежегодно, а также после каждого выселения проживающих. Камерная дезинфекция мягкого инвентаря проводится специализированной организацией. Договор на камерную дезинфекцию заключен с ФГУП «Волгоградская городская дезинфекционная станция, г. Волгоград» от 15.01.2016г. №543-9.

Общежития обеспечено необходимым набором уборочного инвентаря, промаркированного в соответствии с его назначением. Все помещения общежития подвергаются ежедневной влажной уборке с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке к применению в жилых и общественных зданиях. Ежедневная уборка с использованием дезинфицирующих средств осуществляется в туалетах, душевых. Хранят дезинфицирующие, моющие и чистящие средства в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в недоступных местах для проживающих. Уборочный инвентарь промаркирован и закреплен за определенными помещениями. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), используются по назначению и хранятся отдельно от другого уборочного инвентаря.

Общежитие оборудовано мусоропроводом, люки мусоропровода расположены на лестничных площадках каждого этажа. Крышки загрузочных клапанов мусоропроводов имеют плотный притвор, снабженный резиновыми прокладками. Мусоропровод содержится в исправном состоянии, оборудован устройствами, обеспечивающими возможность его очистки, дезинфекции и дезинсекции.

Мусороприемная камера расположена в подвальном помещении, оборудована простейшими устройствами по механизации мусороудаления, самостоятельным вытяжным каналом, обеспечивающим вентиляцию камеры, содержится в исправном состоянии. Вход в мусороприемную камеру изолирован от входа в здание и другие помещения. Входная дверь имеет уплотненный притвор. Уборка и удаление мусора из мусороприемных камер проводится ежедневно. Очистка и дезинфекция всех элементов ствола мусоропровода, дезинфекция мусоросборников проводится не реже одного раза в месяц. Мусоросборники (контейнеры), предназначенные для сбора бытовых отходов и мусора, опорожняются ежедневно, расположены на специальной оборудованной площадке с твердым покрытием, огражденная по периметру с трех сторон и имеющая подъезд для автотранспорта.

Количество работающих в общежитии по штату 10 человек (заведующая общежитием, 2 воспитателя, 4 вахтера, мусоросборщик, дворник, паспортист). Работники общежития обеспечены спецодеждой. Каждый работник общежития имеет личную медицинскую книжку установленного образца. Периодический медицинский осмотр в 2016 году сотрудниками не пройден, флюорография пройдена 100% (последней медицинский осмотр в 2013г.), также не пройдена при трудоустройстве гигиеническая подготовка и аттестация.

Плавательные бассейны со вспомогательными помещениями для их обслуживания размещаются в отдельно стоящем здании. Режим работы с 7.00 до 22.00 часов в ежедневном режиме.

Имеется 2 бассейна рециркуляционного типа: большой и малый. Большой бассейн на 5 дорожек, размером 25 x 10 метров, малый 10 x 4 метров. Вода в бассейн поступает из централизованной водопроводной сети по договору.

Плавательный бассейн организован по гигиеническому принципу поточности: продвижение посетителей осуществляется по функциональной схеме - гардероб, раздевальня, душевая, ванна бассейна.

Раздевалки отдельные для взрослых (мужские и женские) и детей (для девочек и мальчиков). Раздевалки оборудованы крючками для одежды и скамейками. Санузлы размещаются по ходу поточности при душевых. Внутренняя отделка помещений выполнена из влагоустойчивых материалов на высоту стен (выложены кафельной плиткой), потолки навесные – пластиковые панели. Целостность полов не нарушена, полы выложены кафельной плиткой.

Очистка и обеззараживание воды в бассейнах осуществляется методами, включающими фильтрацию и ввод обеззараживающего агента, и добавление непрерывно во время работы

бассейна свежей водопроводной воды. Дозирующая станция Этофрон DLX/DLXB pH-RX-CL.

Система подачи воды в ванны обеспечивает равномерное распределение ее по всему объему для поддержания постоянства температуры воды и концентрации дезинфектантов. Для дезинфекции применяется дезсредства «Аквадикс». Отвод воды из ванн плавательных бассейнов на рециркуляцию осуществляется через переливные технические устройства, и через отверстия в дне, располагаемые в глубокой и мелкой частях ванн.

Ежедневная уборка проводится в конце рабочего дня. Ежедневной дезинфекции подлежат помещения туалета, душевых, раздевалки, обходные дорожки, скамейки, дверные ручки и поручни. График уборки и дезинфекции утвержден администрацией бассейна.

Генеральная уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц.

Персонал бассейна (медработники, тренеры, инструкторы по плаванию) проходят предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Результаты медицинского осмотра фиксируются в медицинских книжках, установленного образца. Гигиеническое обучение персоналом пройдено.

Имеется программа производственного контроля за эксплуатацией и качеством воды плавательных бассейнов, утвержденная руководителем. Лабораторный контроль осуществляется по договору с ООО «Сан-эпид Консалтинг» от 22.04.2016г.

Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна на остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор), а также температура воды и воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа; на органолептические (мутность, цветность, запах) - 1 раз в сутки в дневное или вечернее время проводится сотрудником бассейна, прошедшим подготовку.

Представлен договор на оказание услуг регулярного сервисного обслуживания бассейна ЮЛ-11 от 01.2016г. с ООО «Компания Алекспулс» в еженедельном режиме. Результаты вносятся в журнал учета сервисного обслуживания.

- выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

1. нарушение санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в части:

- п. 4.10. допускается использование не промаркированного разделочного инвентаря, кухонной посуды - замечания устранены во время проведения проверки;

- п. 4.12. допускается использование кухонной посуды с трещинами, сколами, разделочных досок с трещинами и механическими повреждениями;

- п. 4.14. складские помещения для хранения продуктов не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами;

- п. 5.3. отсутствует специально выделенная ветошь для уборки обеденных залов, а также промаркированная тара для чистой и использованной ветоши - замечания устранены во время проведения проверки;

- п. 5.8. для мытья кухонной посуды используется 1 ванна;

- п. 5.15. разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья не ошпариваются кипятком, разделочные доски не хранятся непосредственно на рабочих местах на ребре - замечания устранены во время проведения проверки;

- п. 5.10. мытье столовой посуды осуществляется в 2-х секциях ванны, не производится

ополаскивание посуды в третьей секции ванны - горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С с использованием металлической сетки и гибкого шланга с душевой насадкой - замечания устранены во время проведения проверки;

- п. 5.12 столовые приборы после мытья в горячей воде с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде не подвергаются прокаливанию в духовых (или сухожаровых) шкафах в течении 10 минут - замечания устранены во время проведения проверки;

- п. 5.13 допускается хранение чистых столовых приборов на подносах россыпью - замечания устранены во время проведения проверки;

- п. 5.14. для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки производственных столов отсутствует специальная промаркированная емкость - замечания устранены во время проведения проверки;

- п. 13.6. личные вещи и обувь персонала хранятся вместе с санитарной одеждой (отсутствует шкаф для хранения санитарной одежды);

- п. 14.11. с целью контроля за соблюдением технологического процесса не отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;

составлен протокол об административном правонарушении в отношении должностного лица №051832 от 27.04.2016г;

2).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» работники общежития не прошли при трудоустройстве гигиеническую подготовку и аттестацию, составлен протокол в отношении должностного лица №051833 от 11.05.2016г.

3).п.3.1.СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений» в общежитии отсутствуют помещения общего пользования: комнаты гигиены девочки, постирочные, гладильные, изолятор, составлен протокол в отношении должностного лица №051834 от 11.05.2016г

4).п. 7.1., п. 7.3, п. 7.6 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п. 18., п. 23., п. 27. Приложения 2 Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» работники учреждения не проходят периодические медицинские осмотры (последняя запись в личных медицинских книжках о прохождении периодического медицинского осмотра от 2013г, составлен протокол в отношении должностного лица №051835 от 11.05.2016г

5). п. 2.18, п. 4.3, п. 5.3, п. 5.3.2, п. 5.3.3, п. 5.3.6 СанПиН 2.1.2.11-88-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества» система подачи воды ванны не оборудована кранами для отбора проб воды для исследования по этапам водоподготовки: в процессе эксплуатации плавательного бассейна лабораторный контроль не проводится по этапам водоподготовки до и после фильтров, после обеззараживания перед подачей воды в ванну проводится не в полном объеме по этапам водоподготовки до и после фильтров, после обеззараживания перед подачей воды в ванну; лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна проводится не в полном объеме (отсутствуют

паразитологические исследования воды в ванне бассейне, которые должны проводится 1 раз в квартал); не соблюдается кратность проведения лабораторных исследований за качеством воды в ванне бассейна: по основным микробиологическим показателям проведены исследования 1 раз вместо 2 раза в месяц; не проводятся паразитологические исследования смывов на обсемененность яйцами гельминтов для оценки эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений и инвентаря 1 раз в квартал, составлен протокол в отношении должностного лица №051837 от 11.05.2016г.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов) не проверялись

- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний) не проверялись

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

А.И. Ашбе

(подпись проверяющего)

В.С. Сергеев
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Запись в 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 документы:

протокол испытаний (замеры освещенности) №808 от 18.04.2016г. заключение к протоколу испытаний №808 от 18.04.2016г; протокол испытаний (замеры ЭМП, ЭСП) №8237 от 18.04.2016, заключение к протоколу испытаний №8237 от 18.04.2016г; протоколы испытаний (смывы) №8097 от 18.04.2016г. заключение к протоколу испытаний №8097 от 18.04. 2016г; протоколы испытаний (смывы) №8098 от 18.04.2016г. заключение к протоколу испытаний №8098 от 18.04. 2016; протоколы испытаний (вода в ванне бассейна) №8322 от 18.04.2016г. заключение к протоколу испытаний №8322 от 18.04.2016г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области».

Предписание от 20.05.2016г. № 263 -12 - 16

Подписи лиц, проводивших проверку:

заместитель начальника
отдела надзора на транспорте
и санитарной охраны территории и
Управления Роспотребнадзора
по Волгоградской области



Перехожева С.В.

главный специалист-эксперт
отдела надзора на транспорте
и санитарной охраны территории и
Управления Роспотребнадзора
по Волгоградской области



Иванова В.Л.

С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получил

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица) или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 20 » 05 2016г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводивших проверку)