



**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) по Республике Бурятия в Заиграевском районе**

п. Заиграево  
(место составления акта)

«25» декабря 2018 г., 17 час. 00 мин.  
(дата составления акта, время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

органом государственного контроля (надзора),  
**юридического лица**, индивидуального предпринимателя  
№ 19 – 3-п

В период времени с 11.12.2018 г. по 25.12.2018 г. по адресам: 671332, Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новоильинск, ул. Ленина, д. 23, 671325, Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новая Брянь, ул. Русина, 19, 671363, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Малый Куналей, ул. Школьная, 2  
(место проведения проверки)

на основании распоряжения о проведении проверки заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия Скосырской Ирины Николаевны № 19-3-п от 30.11.2018 г.

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

была проведена **плановая, выездная** проверка

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

в отношении юридического лица – **Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»** ОГРН 1020300581872, ИНН 0306007349

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

Юридический адрес предприятия: 671332, Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новоильинск, ул. Ленина, д. 23

(адрес (место нахождения) постоянно действующего исполнительного органа юридического лица)

Руководитель (предприниматель) директор Киреев Виктор Юрьевич  
(должность, фамилия, имя, отчество)

**Дата и время проведения проверки:**

« 11 » декабря 2018 г. с 11 ч. 15 мин. до 12 ч. 00 мин., с 13 ч. 00 мин. до 17 ч. 15 мин.

Продолжительность 5 часов

« 12 » декабря 2018 г. с 10 ч. 00 мин. до 12 ч. 00 мин., с 13 ч. 00 мин. до 17 ч. 00 мин.

Продолжительность 5 часов

« 13 » декабря 2018 г. с 10 ч. 15 мин. до 12 ч. 00 мин., с 13 ч. 00 мин. до 15 ч. 15 мин.

Продолжительность 4 часа

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

**Общая продолжительность проверки:** с 10.12.2018 по 25.12.2018, 12 рабочих дней  
(рабочих дней/часов)

**Акт составлен** Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Заиграевском районе

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

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

04.12.2018 г. в 11 часов 00 минут директор ГАПОУ РБ РМТ Киреев Виктор Юрьевич

\_\_\_\_\_   
подпись

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

**Лица, проводившие проверку:** Халматов Илларион Николаевич - начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Заиграевском районе, Боева Ольга Анатольевна - главный специалист - эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Заиграевском районе, Дашеев Чингис Баторович - начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Мухоршибирском районе, Банщикова Наталья Юрьевна - заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Мухоршибирском районе.

**Участвующие лица:** помощник санитарного врача ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Заиграевском районе» Турушева Елена Васильевна, Перельгина Надежда Николаевна - помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Мухоршибирском районе».

(аттестат аккредитации № RA.RU.516360 от 25 августа 2015 г. выдан Центральным органом по аккредитации лаборатории ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека).

(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:** директор ГАПОУ РБ РМТ Киреев Виктор Юрьевич, руководитель Новобрянского филиала ГАПОУ РБ РМТ Пешкова Елена Анальтовна.

(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)

Мероприятие по контролю в ГАПОУ РБ РМТ, осуществляющего деятельность по адресам: 671332, Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новоильинск, ул. Ленина, д. 23, 671325, Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новая Брянь, ул. Русина, 19, 671363, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Малый Куналей, ул. Школьная, 2 проведено в соответствии с планом проведения плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия на 2018 г. доведенного до сведения заинтересованных лиц посредством размещения на официальном сайте в сети интернет по адресу: <http://www03.rospotrebnadzor.ru>

**В ходе проведения проверки:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум», Республика Бурятия, Заиграевский район с. Новоильинск, ул. Ленина, 23.

Учреждения образовательной организации расположены на самостоятельном земельном участке. Общая площадь земельного участка 21593 кв.м. Территория участка ограждена забором высотой 1,6 м и вдоль него - зелеными насаждениями. Озеленение

участка составляет 20% площади его территории. На земельном участке выделяются следующие зоны: учебно-опытная, хозяйственная, физкультурно-спортивная, жилая, зона отдыха, автодромы, подсобное хозяйство.

Учебный корпус расположен в 20м с отступом от красной линии.

Физкультурно-спортивная зона размещается на расстоянии 50 м от здания учреждения. Оборудование спортивной зоны обеспечивает выполнение учебных программ по физическому воспитанию, а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Спортивно - игровые площадки имеют твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения пищеблока, имеет самостоятельный въезд с улицы. Подъезды и подходы в пределах хозяйственной зоны асфальтированы. Хозяйственная зона расположена в 20 м от техникума. На территории хозяйственной зоны расположены котельная, гаражи.

Въезды и входы на участок, проезды, дорожка к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников с твердым покрытием.

Участок учреждения имеет наружное освещение.

Общая площадь учебного корпуса - 1607,5 кв.м., площадь учебных мастерских – 1124,5 кв.м., общая площадь общежития- 519,7 кв.м.. Здание учебного корпуса трехэтажное кирпичное, здание приспособленное.

Система вентиляции естественная, в классных комнатах обеспечивается через фрамуги. Учебные помещения проветриваются во время перемен. До начала занятий и после их окончания осуществляется сквозное проветривание учебных помещений.

Система отопления: Теплоснабжение зданий обеспечивается от собственной котельной. В качестве нагревательных приборов - радиаторы. Отопительные приборы ограждаются съемными деревянными решетками, располагаются под оконными проемами. Система отопления водяная, все регистры отопления в исправном состоянии.

Освещение смешанное. Искусственное - люминесцентные лампы, защитной арматурой обеспечены. В учебных помещениях боковое левостороннее освещение. В мастерских для трудового обучения, спортивных залах применяется двустороннее боковое естественное освещение и комбинированное (верхнее и боковое). Светопроемы учебных помещений оборудованы: регулируемые солнцезащитными устройствами тканевыми шторами светлых тонов, сочетающихся с цветом стен, мебели.

Система водоснабжения: централизованное, на пищеблоке имеется ведомственная скважина. Скважина расположена в здании пищеблока. В учебном корпусе система централизованного водоснабжения обеспечивается от скважины ООО «Теплосервис». В общежитии и спортзале – от трубчатых колодцев.

Система канализации: централизованная, внутренняя система канализации от умывальных раковин в классных кабинетах и моечных раковин на пищеблоке. Производственная канализация на пищеблоке имеет самостоятельный выпуск в выгребные ямы. Так же системой наружной канализации оборудованы учебный корпус, спортзал, общежитие. Откачка сточных вод осуществляется собственным автотранспортном - ассенизационной машиной.

Количество обучающихся – 250. Наполняемость кабинетов не превышает 25 человек. Обучение пятидневное, начало занятий в 8<sup>00</sup>ч. Объем учебно- производственной нагрузки составляет 36 ч. в неделю и 6ч. в день. При прохождении производственной практики продолжительность рабочего дня зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством для подростков до 16 лет -4 ч. в день (24 ч. в неделю), от 16-18 лет-6 ч. в день (36 ч. в неделю). В возрасте от 18 лет и старше- не более 40ч. в неделю. Продолжительность перемен 10-15мин. Для питания обучающихся предусматривается перерыв на 1 ч. Расписание занятий составляют на 1 и 2 полугодия.

Гардеробная размещается на 1 этаже с оборудованными крючками для одежды.

В состав учебных помещений входят следующие основные группы: кабинеты и лаборатории общеобразовательного цикла, групповые и лекционно-поточные аудитории, кабинет информатики. Учебные помещения включают: рабочую зону (размещение учебных столов для обучающихся), рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения (ТСО). Площадь учебных кабинетов общеобразовательного цикла принимается из расчета 2,5 кв. м на 1 обучающегося, в лабораториях и кабинетах профессионально-технических и специальных дисциплин - 2,4 кв. м на 1 обучающегося. Помещения профессионального цикла – помещения, предназначенные для изучения специальных предметов по выбранному профилю подготовки, учебные лаборатории, учебно-производственные мастерские.

Лекционные поточные аудитории рассчитаны на 2-4 группы, площадь которых составляет 1,2 кв.м на 1 место. Глубина аудитории составляет – 8-10 м.

Кабинеты профессионального цикла имеют дополнительную площадь для экспозиции громоздкого оборудования (узлы, макеты, модели, тренажеры, образцы). При продольной конфигурации учебного помещения зона экспозиции размещена у задней торцевой стены, при квадратной конфигурации – у боковой стены, противоположной оконным проемам.

Площади учебно-производственных мастерских составляют 650,4 кв.м. Площадь на 1 место в слесарной мастерской составляет - 5,4 кв.м., токарной- 12,0 кв.м, фрезерной- 12,0 кв.м, электрогазосварочной- 12,0 кв.м., электромонтажной- 6,0 кв.м., механической по обработке дерева- 12,0 кв.м., слесарей- монтажников крупногабаритного оборудования- 10,0 кв.м. Монтажные учебные мастерские имеют монтажные кабины размером 1,5X1,5 м; мастерские, где проводится электро- и газосварка, кабины площадью 4 кв.м., каждая с передвижными боковыми перегородками. Высотой 2 м.

Мастерские для сварочных работ, монтажные мастерские, в которых проводится рубка и резка металла, а также мастерские и лаборатории с крупногабаритным и тяжелым оборудованием, с крупногабаритными материалоемкими объектами работ изолированы от других мастерских. При сварочной мастерской имеется лаборатория для контроля и механических испытаний сварочных швов.

Имеются складские помещения для хранения инструментов, заготовок, сырья и готовой продукции. Площадь складского помещения составляет 143,1 кв.м. из расчета на 1 станочное место 0,2 кв.м.

Рабочие места в общетеоретических, общетехнических и специальных кабинетах оборудованы двухместными ученическими столами, в кабинетах черчения, информатики-одноместными столами.

Столы обучающихся размещены в 2-3 ряда перпендикулярно стене с оконными проемами. Ширина проходов составляет 0,6 м., расстояние между первыми столами и доской составляет 2,4-2,7 м. Наибольшая удаленность последнего места от учебной доски-8,0 м. Оборудование в мастерских расставлено перпендикулярно или под углом 30-45° к светонесущей стене. Расстояние между рядами станков 1,2 м., между станками в рядах- 0,8 м.

Рабочее место преподавателя оборудовано столом и стулом. В лабораториях, кабинетах спец.технологии столы преподавателя установлены на подиуме высотой 15-30см. В учебном процессе используются мобильные и стационарные технические средства обучения.

В мастерских оборудование, в т.ч. и механической обработки оснащено местной вытяжной вентиляцией. Мастерские оборудованы шкафами для хранения спецодежды и умывальниками с подачей горячей и холодной воды. Количество умывальников – 2 шт.

Сварочные агрегаты установлены в отдельном помещении. Изолированном от других помещений. Рабочие места для газовой сварки располагают в изолированных кабинах, оборудованных сварочным столом, стулом, емкостью с водой для охлаждения горелки.

Электромонтажные мастерские, в которых проводится пайка, оборудованы столами,

имеющими металлическое покрытие размером 300X300 мм, приспособлениями для размещения и закрепления элементов и узлов пайки.

В кабинетах стены на полную высоту окрашены водоземлюсионной краской, потолок окрашен водоземлюсионной краской. Полы покрыты ламинатом или линолеумом.

Компьютерный класс площадью по 59,1 м<sup>2</sup>. Расположение компьютеров вдоль стены, по периметру. Имеются 10 компьютеров. Компьютерный класс оборудован одноместными компьютерными столами. Ориентация окон - северная. Расстояние от экрана монитора до глаз пользователя – 600 мм, расстояние между боковыми сторонами монитора – 130 см. Теоретические занятия проводятся здесь же. Двухместные столы для теоретических занятий установлены в середине помещения. Площадь на 1 учащегося 5,4 м<sup>2</sup>. Рабочие столы расположены боковой стороной к световым проемам, и естественный свет падает преимущественно слева. Конструкция рабочего стола обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования. Стены на полную высоту окрашены масляной краской, потолок окрашен водоземлюсионной краской, полы деревянные, окрашены. Естественное освещение через окна, имеются шторы. Искусственное освещение обеспечивается с помощью 12 люминесцентных ламп, расположенные в 2 ряда по 2 источника. Защитная арматура имеется. Вентиляция обеспечивается через форточки.

**Спортивный зал** размещен в отдельном здании. Площадь составляет – 410,3 кв.м размеры спортивного зала - 12 х24 м при высоте 7,7 м. При спортивном зале предусмотрены снарядные, кабинет инструктора физического воспитания, раздевальня для мальчиков и девочек, площадью 7,6 кв.м., душевые для мальчиков и девочек, площадью 6,7 кв. м. Душевые оборудованы на 2 душевые кабины.

**Библиотека.** Площадь библиотеки – 104,9м<sup>2</sup>. На одного учащегося в читательской зоне приходится 0,2м<sup>2</sup>. В помещении библиотеки предусмотрены следующие зоны: читательские места, информационный пункт (выдача и прием литературы), книгохранилище. Библиотека оборудована мультимедийным устройством, интернетом, интерактивной доской.

**Медицинский блок** размещен на первом этаже, в своем составе содержит кабинет осмотра, процедурный кабинет, санузел, кабинет доврачебной медицинской помощи. Медицинский осмотр учащихся проводится по договору с ГАУЗ «Заиграевская центральная районная больница».

**Санузлы.** Санузел для девочек на 4 чел., для мальчиков оборудован 2 унитазами, 2 писсуарами, каждый санузел оборудован по 3 умывальные раковины. Для персонала предусмотрен отдельный санузел.

**Общежитие** расположено на территории учебного корпуса, в отдельном одноэтажном деревянном здании. В состав общежития входят следующие помещения: вахта, жилые комнаты-9, комната отдыха, душевая, умывальная, санузел, прачечная, чистая бельевая, комната для самоподготовки, кабинет мед. сестры, рекреация. Стены в жилых комнатах на полную высоту и потолок побелены известкой побелкой, полы окрашены масляной краской. В комнате отдыха стены на полную высоту окрашены масляной краской, полы окрашены масляной краской, потолок побелен известью. В комнате для самоподготовки стены на полную высоту и потолок побелены известью.

В душевых, санузлах, умывальных комнатах стены на полную высоту покрыты стеновыми панелями, потолок окрашен водоземлюсионной краской, полы покрыты кафельной плиткой.

В душевых комнатах установлены две душевые кабины, в умывальной комнате -три умывальные раковины на 25 человек, санузлы – раздельные для мальчиков и девочек., оборудованы по 1 унитазу. Жилые комнаты рассчитаны на 3-4-5-6 человек. В спальнях комнатах установлены кровати, шкафы для хранения одежды, стол письменный, стулья.

Прачечная оборудована 2 бытовыми стиральными машинами-автомат, 1 гладильной доской, 2 утюгами. В прачечной установлен резервный эл. водонагреватель на 200 л., подводка горячей воды осуществляется в душевые кабины, умывальную.

**Пищеблок** расположен в отдельном блочном здании. Питание организовано в столовой, работающей на сырье. Рассчитан на 100 посадочных мест. Ассортиментный перечень блюд: первое блюда- 2 наименования, вторые блюда-3 наименования, гарниры-2 наименования, напитки- 2 наименования.

Холодное водоснабжение - от централизованной скважины, расположенной в здании пищеблока. Горячее — автономное, резервное горячее водоснабжение- от накопительных электроводонагревателей объемом по 50 л. с внутренней разводкой ко всем раковинам установленных в горячем цехе, производственных цехах, моечном цехе. При входе в обеденный зал пищеблока установлены 3 умывальные раковины для мытья рук, оборудованы бумажными полотенцами.

Канализация централизованная, внутренняя система в столовой, производственная канализация имеет самостоятельный выпуск в 2 выгребные ямы, объемом по 10 куб.м. Откачка сточных вод осуществляется собственным транспортом-ассенизационной машиной. Отопление централизованное – от собственной котельной. Система отопления водяная, все регистры отопления в исправном состоянии.

Освещение комбинированное, представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания. Приборы искусственного освещения заключены в защитную арматуру.

Система вентиляции: над источниками выделения тепла и влаги в горячем цехе и моечном цехе установлены вытяжные зонты.

Общая площадь пищеблока -306,4 кв.м. В состав пищеблока входят: обеденный зал – 122,8 м<sup>2</sup>; горячий цех- 45,9м<sup>2</sup>; мясной цех – 16,1м<sup>2</sup>; овощной цех – 7,0 м<sup>2</sup>; моечный цех- 13,5 м<sup>2</sup>; кондитерский цех- 13,2 м<sup>2</sup>; склад-11,7 м<sup>2</sup>; кабинет; гардеробная для персонала – 4,6 м<sup>2</sup>;

Овощехранилище расположено на территории хозяйственной зоны, возле пищеблока. Стены на полную высоту и потолок побелены известью. Оборудован ларями для хранения овощей.

Гардеробная для персонала оборудована ячейками для раздельного хранения спецодежды и верхней одежды. Стены на полную высоту и потолок побелены, полы дощатые, окрашены масляной краской. Санитарной одеждой работники обеспечены по 3 комплекта.

Санузел для персонала - стены на полную высоту покрыты стеновыми панелями, потолок побелен известью. Полы облицованы кафельной плиткой.

На пищеблоке имеются склады для сыпучих продуктов, мучной склад, два склад для холодильного оборудования.

Производственные цеха оборудованы производственными раковинами и раковинами для мытья рук, производственными столами

Производственное электрооборудование (мармит, конвектомат, 2 электропечи, на 4 и 6 конфорок, протирачная машина для готовой продукции, эл.мясорубка) и холодильное оборудование (камера морозильная для хранения мяса (температурный режим -18<sup>0</sup>С), во второй половине хранится масломолочная продукция (температурный режим -0<sup>0</sup>С); камера морозильная для хранения масложировой продукции (температурный режим -18<sup>0</sup>С), холодильник бытовой для хранения суточной пробы (температурный режим 0-10<sup>0</sup>С) находятся в рабочем состоянии.

Моечный цех предназначен для мытья столовой и кухонной посуды. Оборудован 6-секционной ванной, ванной для мытья кухонной посуды. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте 0,5 м от пола; столовую посуду – на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами 15 столов, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Имеется достаточное количество столовой посуды и приборов.

Тепловая обработка продуктов осуществляется в горячем цехе, оборудованном 2 производственными столами с гигиеническим покрытием (промаркированы), двумя 4-х и 6-конфорочными электроплитами. Готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2-х часов.

Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, в шкафу, в коридоре служебного входа. Для сбора отходов и мусора установлены бачки с крышками, маркировка соблюдается.

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Загрузка сырья и пищевых продуктов производится через отдельный вход.

На пищеблоке ведется производственная документация: журнал учета результатов мероприятий по контролю, бракеражный журнал готовой продукции, журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений.

Штат работников пищеблока – 5 человек.

Филиал Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум», Республика Бурятия, Заиграевский район, с.Новая Брянь, ул. Русина, 19.

Учреждение среднего профессионального образования расположено на самостоятельном земельном участке. Общая площадь земельного участка 697 кв.м. Территория участка ограждена забором высотой 2,0 м и вдоль него - зелеными насаждениями. Озеленение участка составляет 20% площади его территории.

Учебный корпус расположен в 10м с отступом от красной линии.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения пищеблока, имеет самостоятельный въезд с улицы. Подъезды и подходы в пределах хозяйственной зоны асфальтированы. Хозяйственная зона расположена в 200 м от учебного корпуса. На территории хозяйственной зоны расположены гаражи. Мусоросборники установлены на бетонированной площадке на расстоянии 40 м от окон и входа в пищеблок.

Въезды и входы на участок, проезды, дорожка к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников с твердым покрытием.

Участок учреждения имеет наружное освещение.

Общая площадь учебного корпуса - 1732 кв.м. Общая площадь общежития- 156 кв.м.

Здание учебного корпуса четырехэтажное, типовое здание, кирпичное.

Количество обучающихся – 157, по проекту рассчитан на 180 учащихся.

Средняя наполняемость в группах 23,8 человек. Площадь классных помещений на одного учащегося составляет 3,27 кв.м.

Гардеробная размещается на 1 этаже с оборудованными крючками для одежды на 100 мест. Гардеробная оснащена вешалками для одежды.

В состав учебных помещений входят следующие основные группы: кабинеты и лаборатории общеобразовательного цикла, групповые и лекционно-поточные аудитории, кабинет информатики.

Учебные помещения включают: рабочую зону (размещение учебных столов для обучающихся), рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения (ТСО).

Кабинеты профессионального цикла имеют дополнительную площадь для экспозиции громоздкого оборудования (узлы, макеты, модели, тренажеры, образцы). При продольной конфигурации учебного помещения зона экспозиции размещена у задней торцевой стены, при квадратной конфигурации – у боковой стены, противоположной оконным проемам.

Площади учебно-производственных мастерских: мастерская общестроительных работ- 64,3 кв.м., мастерская ЛПЗ по тракторам составляет 136,4 кв.м., сварочная мастерская -67 кв.м., автомобильный бокс.

Мастерские для сварочных работ, монтажные мастерские, в которых проводится рубка и резка металла, а также мастерские и лаборатории с крупногабаритным и тяжелым оборудованием, с крупногабаритными материалоемкими объектами работ изолированы от других мастерских. При сварочной мастерской имеется лаборатория для контроля и механических испытаний сварочных швов.

Имеются складские помещения для хранения инструментов, заготовок, сырья и готовой продукции. Площади складских помещений составляют 30,8 и 31,5 кв.м., из расчета на 1 станочное место 0,2 кв.м.

Рабочие места в общетеоретических, общетехнических и специальных кабинетах оборудованы двухместными ученическими столами, в кабинете информатики-одноместными столами.

**Актовый зал** расположен на 1 этаже учебного корпуса, рассчитано на одновременное пребывание 65 % от общего количества обучающихся. Площадь актового зала 60 кв.м., 70 посадочных мест.

**Библиотека.** Площадь библиотеки – 67,2м<sup>2</sup>. На одного учащегося в читательской зоне приходится 0,2м<sup>2</sup>. В помещении библиотеки предусмотрены следующие зоны: читательские места, информационный пункт (выдача и прием литературы), книгохранилище.

**Санузлы.** Функционируют 3 туалета: отдельные для мальчиков и девочек в помещении общежития. Санузел для персонала предусмотрен на 2 этаже.

Учебные помещения включают рабочую зону для размещения столов учащихся, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения наглядных пособий. Столы обучающихся размещены в 2 ряда перпендикулярно стене с оконными проемами. Ширина проходов составляет 0,6 м., расстояние между первыми столами и доской составляет 2,4-2,7 м. Наибольшая удаленность последнего места от учебной доски-8,0 м. Оборудование в мастерских расставлено перпендикулярно или под углом 30-45° к светонесущей стене. Расстояние между рядами станков 1,2 м., между станками в рядах- 0,8 м.

В кабинетах стены на высоту 1,7 м. окрашены масляной краской, выше панелей и потолок побелены известью. Полы дощатые, окрашены.

Кабинет информатики площадью 41,0 м<sup>2</sup>, расположен на 4 этаже. Расположение компьютеров вдоль стены, по периметру. Имеются 10 компьютеров. Компьютерный класс оборудован одноместными компьютерными столами. Ориентация окон - северная. Расстояние от экрана монитора до глаз пользователя – 600 мм, расстояние между боковыми сторонами монитора – 40 см. Теоретические занятия проводятся здесь же. Столы для теоретических занятий установлены в середине помещения. Количество рабочих мест 12, установлены 6 двухместных столов. Площадь на 1 учащегося 3,7 м<sup>2</sup>. Рабочие столы расположены боковой стороной к световым проемам, и естественный свет падает преимущественно слева. Конструкция рабочего стола обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования. Стены на высоту 1,7 окрашены масляной краской, потолок побелен известью, полы покрыты линолеумом. Естественное освещение через окна, имеются шторы. Вентиляция обеспечивается через форточки.

**Система вентиляции** естественная, в классных комнатах обеспечивается через фрамуги. Учебные помещения проветриваются во время перемен. До начала занятий и после их окончания осуществляется сквозное проветривание учебных помещений.

**Система отопления:** Теплоснабжение зданий обеспечивается от центральной сети поселка. В качестве нагревательных приборов - радиаторы. Отопительные приборы ограждаются съемными деревянными решетками, располагаются под оконными проемами. Система отопления водяная, все регистры отопления в исправном состоянии.

**Система освещения:** смешанное. Искусственное - люминесцентные и светодиодные лампы. В учебных помещениях боковое левостороннее освещение.

**Система водоснабжения:** централизованное, от центральной сети поселка.

**Система канализации:** централизованная, внутренняя система канализации от умывальных раковин в классных кабинетах и моечных раковин на пищеблоке. Производственная канализация на пищеблоке имеет самостоятельный выпуск в выгребную яму, объемом по 10 куб.м. Так же системой наружной канализации оборудованы учебный корпус. Откачка сточных вод осуществляется спецавтотранспортом по договору с МУП «Новобрянский теплоэнергетический комплекс» МО «Заиграевский район».

Обучение пятидневное, начало занятий в 8<sup>30</sup>ч. Объем учебно- производственной нагрузки составляет 36ч. в неделю и 6ч. в день. При прохождении производственной практики продолжительность рабочего дня зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством для подростков до 16 лет -4 ч. в день (24 ч. в неделю), от 16-18 лет-6 ч. в день (36 ч. в неделю). В возрасте от 18 лет и старше- не более 40ч. в неделю. Продолжительность перемен 10-15мин. Для питания обучающихся предусматривается перерыв на 1 ч. Расписание занятий составляют на 1и 2 полугодия.

**Общежитие** расположено на первом этаже учебного корпуса. В состав общежития входят следующие помещения: жилые комнаты- 4 шт., 2 санузла, рекреация. Стены в жилых комнатах имеют панели на высоту 1,3 м, выше панелей и потолок побелены известкой побелкой, полы дощатые, окрашены масляной краской. В комнате отдыха стены на полную высоту окрашены масляной краской, полы дощатые, окрашенные.

В санузлах стены на полную высоту окрашены масляной краской, потолок побелен, полы покрыты кафельной плиткой.

Санузлы – отдельные для мальчиков и девочек., для мальчиков санузел оборудован 2 унитазами и 1 раковиной, стиральной машиной-автомат, для девочек -1 унитазом и 1 душевым поддоном. Жилые комнаты рассчитаны на 2-9 человек. В спальнях комнатах установлены шкафы для хранения одежды, стол письменный, тумбы, стулья.

Имеется комната для хранения уборочного инвентаря.

**Пищеблок** расположен на первом этаже учебного корпуса. Питание организовано в столовой, работающей на сырье. Питание учащихся, проживающих в общежитии -3-х разовое. Рассчитан на 42 посадочных места. Прилегающая территория ограждена, освещена. Для сбора твердых бытовых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрен контейнер, установленный на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую 25 метров. Договор на вывоз ТБО с ООО ЖКХ «Новая Брянь» б/н от 18.01.2018 г. Холодное водоснабжение - от централизованной сети поселка. Горячее — автономное, резервное горячее водоснабжение- от накопительных электроводонагревателей объемом по 50 л. с внутренней разводкой ко всем раковинам установленных в горячем цехе. При входе в обеденный зал пищеблока установлены 2 умывальные бытовые раковины для мытья рук, бумажные полотенце. Канализация централизованная, внутренняя система в столовой, производственная канализация имеет самостоятельный выпуск в выгребную яму. Откачка сточных вод осуществляется по договору с МУП «Новобрянский теплоэнергетический комплекс» МО «Заиграевский район» Отопление централизованное – от собственной котельной. Система отопления водяная, все регистры отопления в исправном состоянии. Система освещения комбинированная. Приборы искусственного освещения заключены в защитную арматуру. Система вентиляции: над источниками выделения тепла и влаги в горячем цехе и моечном цехе установлены вытяжные зонты. Общая площадь пищеблока – 45,4 кв.м. В состав пищеблока входят следующие помещения: обеденный зал, горячий цех. Обеденный зал - стены на полную высоту окрашены масляной краской, потолок побелен известью. Полы покрыты линолеумом. Горячий цех - стены на полную высоту облицованы кафельной плиткой, потолок побелены известью. Полы имеют линолеумное покрытие. Для хранения одежды имеется шкаф для отдельного хранения спецодежды и верхней одежды.

Тепловая обработка продуктов осуществляется в горячем цехе, оборудованном электропечью производственной ПЭ-4, столами производственными для готовых изделий, стол производственный для холодных блюд, протирачная машина для готовой продукции, 1 морозильной камерой «Бирюса», 2-мя эл.мясорубками, бытовым холодильником «Бирюса», морозильной камерой «Стинол».

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте 0,5 м от пола; столовую посуду – на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Чистящих, моющих и дезинфицирующих средств имеется в достаточном количестве.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (8 столов, стулья) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Имеется достаточное количество столовой посуды и приборов.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработке используются раздельные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду.

Мытье посуды осуществляется в 2-х гнездовой ванне.

Помещения столовой содержатся в чистоте.

Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, в шкафу, в коридоре служебного входа. Для сбора отходов и мусора установлены бачки с крышками, маркировка соблюдается.

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Загрузка сырья и пищевых продуктов производится через отдельный вход.

На пищеблоке ведется производственная документация: журнал учета результатов мероприятий по контролю, бракеражный журнал готовой продукции, журнал входного контроля сырья и поступающих пищевых продуктов, журнал учета аварийных ситуаций, журнал разведения дезинфицирующих средств, журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений, журнал регистрации температурно-влажного режима в складском помещении, журнал регистрации температурного режима в холодильном оборудовании, журнал (папка) производственного лабораторного контроля.

Верхняя и санитарная одежда хранится в коридоре в шкафу. Санитарной одеждой работники обеспечены по 2 комплекта.

Работников пищеблока – 2 чел, медосмотр пройден в полном объеме.

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

(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):

671332. Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новошльинск, ул. Ленина, д. 23

1. В нарушение требований п. 2.1.15. СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.3.1186-03), регламентирующего, что участок имеет ограждение высотой не менее 1,2 м., фактически установлено, что частично участок (фасад) не имеет ограждения.

2. В нарушение требований п. 2.1.14. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 2.3. СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений» (СП 2.1.2.2844-11), регламентирующего, что все подъезды и подходы к зданию в пределах

участка, территории хозяйственного двора асфальтируют или обеспечивают другое твердое покрытие, территория общежития должна быть благоустроена. Подъезды к зданию и пешеходные дорожки должны иметь твердое покрытие, в том числе оборудованы пандусами, фактически установлено, что имеющееся твердое покрытие имеет дефекты, повреждения, выбоины и мелкие ямы.

3. В нарушение требований п. 2.2.3.14 СанПиН 2.4.3.1186-03 регламентирующих, что лаборатории химии оборудуют вытяжными шкафами в соответствии с требованиями к шкафам демонстрационным и лабораторным вытяжным; фактически – учебный кабинет химии, биологии, естествознания не оборудован вытяжным шкафом.

4. В нарушение требований п. 2.2.3.1. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что рабочее место обучающегося в классах, кабинетах и лабораториях оборудуют столами и стульями с учетом длины тела (в обуви) в зависимости от назначения учебного помещения. Не следует в учебных кабинетах и лабораториях использовать скамейки, табуретки, стулья без спинок; фактически в кабинете правил безопасности дорожного движения рабочие места обучающихся оборудованы скамейками, в кабинете ОБЖ, лаборатории электротехники и электроники установлены ученические столы и стулья без учета длины тела.

5. В нарушение требований п. 2.4.2.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что необходимое количество светильников и их размещение в помещении определяют по светотехническим расчетам с учетом коэффициента запаса в соответствии с требованиями, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению. В учебных кабинетах светильники с люминесцентными лампами располагают параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м - от внутренней. Классную доску оборудуют софитами и освещают двумя светильниками типа ЛПО-30-40-122(125), расположенными выше верхнего края доски на 0,3 м и на расстоянии 0,6 м перед доской в сторону класса; фактически – требуется ремонт системы искусственного освещения в спортивном зале; светильники искусственного света в кабинете технологии кондитерского производства, лаборатории метрологии и стандартизации расположены перпендикулярно светонесущей стене, не оборудованы софитами классные доски в кабинете ОБЖ, лаборатории электротехники и электроники.

6. В нарушение требований п. 2.5.1.7. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что уборочный инвентарь (тряпки, ведра, щетки) маркируют и хранят в отдельных для этих целей помещениях; фактически – ведра для мытья полов в классных помещениях и коридорах не промаркированы.

7. В нарушение требований п. 2.6.2.2. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что на основании данных медицинского осмотра всех обучающихся распределяют для занятий физической культурой на три медицинские группы: основную, подготовительную, специальную; фактически – обучающиеся не распределены на медицинские группы для занятия физической культурой.

8. В нарушение требований п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту – СанПиН 2.4.5.2409-08), регламентирующего, что для

раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда; фактически – в горячем цехе в использовании находятся 2 разделочных ножа без маркировки, в мясном цехе используются эмалированные тазы без маркировки.

9. В нарушение требований п. 6.2. СП 2.3.6.1079-01, п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, фактически - для обработки яйца используется приспособленная перфорированная посуда (ведро с выполненными отверстиями).

10. В нарушение требований п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии; фактически – в неисправном состоянии находятся 3 конфорки одной из электропечей.

11. В нарушение требований п. 4.14. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами; фактически – прибор для измерения температуры и влажности (гигрометр психрометрический) в складском помещении находится в нерабочем состоянии.

12. По протоколу лабораторных испытаний № 48543 от 17.12.2018, выданным АИЛЦ филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Заиграевском районе» **калорийность обеда, дата изготовления: 11.12.2018, изготовитель ГАПОУ РБ РМТ) не соответствует величине допустимого уровня (фактически - 1480,12 ккал, при норме – 865-1098 ккал), и противоречит требованиям п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409–08 предписывающего, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.**

13. В нарушение требований п.п. 6.1., 6.4. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд; фактически – рацион питания для обучающихся не разработан, примерное меню отсутствует.

14. В нарушение требований п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец; фактически – раковина для мытья рук персонала в овощном цехе пищеблока не оборудована мылом и индивидуальными или одноразовыми полотенцами.

15. В нарушение требований п. 13.5. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что работники столовой обязаны коротко стричь ногти, при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы; фактически – посудница Брычеева Н.В. работает с некоротко стриженными ногтями, повар Беляева Н.Н. работает в ювелирных изделиях.

16. В нарушение требований п. 8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что в организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. Фактически – в морозильной камере «Бирюса» при температуре воздуха минус 20,0 °С осуществляется хранение колбасных изделий, полученных согласно счет-фактуре № 3852 от 15.11.2018 г.:

- Колбаса п/к «Чесночная», остаток 7 шт. общим весом 3,8 кг; произ-ва ООО «БМПК» - 670013 Россия Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Лебедева, 10; Дата изготовления 13.11.2018 г., срок хранения 45 суток при условии хранения: при t не выше 6 °С и влажности не более 75-78%;
- Колбаса вареная «Любимая со шпиком», остаток 10 батонов общим весом 6,8 кг; произ-ва ООО «БМПК» -670013 Россия Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Лебедева, 10; Дата изготовления 06.11.2018 г., срок хранения 60 суток при условии хранения: при t не выше 6 °С и влажности не более 75-78%;
- Сосиски вареные «Аппетитные» охлажденные, остаток общим весом 4,4 кг; произ-ва ООО «БМПК» -670013 Россия Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Лебедева, 10; Дата изготовления 06.11.2018 г., срок хранения 30 суток, т.е. до **06.12.2018 г. (на момент проверки срок хранения продукта истек 5 дней назад)** при условии хранения: при t не выше 6 °С С и влажности не более 75-78%;
- Сардельки «Домашние», остаток общим весом 4,0 кг; произ-ва ООО «БМПК» -670013 Россия Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Лебедева, 10; Дата изготовления 02.11.2018 г., срок хранения 30 суток, т.е. до **02.12.2018 г. (на момент проверки срок хранения продукта истек 9 дней назад)** при условии хранения: при t не выше 6 °С С и влажности не более 75-78%;

17. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 2.4. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что для установки мусоросборников должна быть предусмотрена и оборудована специальная контейнерная площадка с бетонным или асфальтовым покрытием, огражденная по периметру с трех сторон и имеющая подъезд для автотранспорта. Расстояние от мусоросборников до здания общежития, детских игровых площадок, мест отдыха и занятий спортом должно быть не менее 20 м и не более 100 м; фактически – мусоросборный контейнер установлен на расстоянии менее 10 м от здания общежития, не оборудована специальная контейнерная площадка с бетонным или асфальтовым покрытием и ограждением.

18. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 4.1.1. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что при отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения в зданиях общежитий необходимо обеспечить бесперебойную подачу холодной воды в помещения медицинского назначения, кухни, умывальные, душевые, постирочную, туалеты и предусмотреть устройство систем подогрева воды; фактически – помещение кухни в общежитии не обеспечено водоснабжением, в т.ч. с устройством системы подогрева воды. Ванна в прачечной обеспечена подводкой воды из системы отопления.

19. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 4.4.3. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что кухни должны быть оборудованы газовыми или электрическими плитами, мойками, столами, шкафами; фактически – кухня не оборудована мойкой.

20. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 4.4.1. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что каждая жилая комната должна быть обеспечена твердым и мягким инвентарем, шкафами для одежды и обуви, постельными принадлежностями. Количество тумбочек, стульев и кроватей в жилых комнатах должно соответствовать числу проживающих; фактически – жилые комнаты не обеспечены стульями.

21. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 4.4.7., п. 5.4 СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что общежития обеспечивают необходимым набором уборочного инвентаря, промаркированного в соответствии с его назначением. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями; фактически – уборочный инвентарь (3 швабры, 2 ведра) не имеют маркировки.

22. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 5.1 СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что все помещения общежития подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке к применению в жилых и общественных зданиях; фактически – нет возможности содержать помещение кухни общежития в чистоте, в связи с тем, что краска на стенах отслоилась, линолеумное покрытие изношенное, помещение нуждается в проведении косметического ремонта.

23. В нарушение требований п. 2.8.7. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 5.12. СП 2.1.2.2844-11, п. 15. (работы в общественного питания, торговли, буфетах, пищеблоках) и п. 18. (работы в образовательных организациях всех типов видов) приложения 2 приказа Министерства здравоохранения и социального развития России «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» от 12.04.2011г. № 302н, регламентирующих, что медицинские осмотры работников кухни, педагогов и воспитателей осуществляются согласно установленному порядку; работники общежития должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, при трудоустройстве - гигиеническую подготовку и аттестацию; каждый работник общежития должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты обследований, лабораторных исследований, сведения о прививках и гигиенической подготовки; рентгенография грудной клетки проводится 1 раз в год; периодичность медицинских осмотров составляет 1 раз в год, фактически установлено, что медицинский осмотр работниками пройден не в полном объеме, а именно:

– в личных медицинских книжках отсутствуют сведения об иммунизации: против дифтерии (Болонева А.А., Афанасьева М.П., Корман Т.В., Ван Ли Ван Д.Н.), против кори (Киреев В.Ю., Курбатов В.А., Димов А.А., Соболева И.В., Наталин В.Ф.), сезонного гриппа (Маслакова Ю.С., Громова М.А., Андриевская М.В., Курбатов В.А., Козлова Е.М., Лоханина А.Д., Урлапова Е.Г., Карнаухов Р.В., Судаков О.Н., Зайцев А.А.); полностью отсутствуют сведения об иммунизации (Козлова А.И.)

- отсутствуют результаты обследования на туберкулез (Филиппова Е.В.);
- отсутствует допуск специалистов: психиатра-нарколога (Сергеева Н.С., Ковалева Е.М., Борисова Е.А., Намжиев Д.С., Борисова О.А., Димов А.А., Корман Т.В., Петрова Н.Ф., Кравец А.А., Козлов И.В., Никулина С.В., Крылова В.В., Лоханина А.Д., Урлапова Е.Г., Судаков О.Н., Зайцев А.А.); оториноларинголога (26 человек), стоматолога (23 человека), дерматолога (12 человек);
- отсутствуют результаты обследования: на инфекции, передаваемые половым путем (исследование крови, мазка) – 48 человек, на гельминтозы – 51 человек;
- не пройдено гигиеническое обучение (27 человек).

671325, Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новая Брянь, ул. Русина, 19

1. В нарушение требований пп. 2.2.4.10, 2.2.4.11., 2.2.4.12. СанПиН 2.4.3.1186-03 регламентирующих, что на каждом этаже размещаются санитарные узлы для подростков обоего пола. Количество санитарных приборов устанавливается из расчета: 1 унитаз на 20 девушек, 1 умывальник на 30 девушек; 1 унитаз, 0,5 лоткового писсуара и 1 умывальник на 50 юношей. Для девушек организуются комнаты личной гигиены из расчета 1 кабина на 70 человек площадью не менее 3 м<sup>2</sup>; фактически установлено, что в учебном корпусе (всего обучающихся 157 человек, в том числе 38 девушек, 119 юношей) на первом этаже (в общежитии) имеется 2 санитарных узла с 3 унитазами, 1 душевым поддоном и 1 раковиной; в общежитии всего проживают 21 человек, в том числе 4 девушки, 17 юношей.

2. В нарушение требований п. 2.2.3.14 СанПиН 2.4.3.1186-03 регламентирующих, что лаборатории химии оборудуют вытяжными шкафами в соответствии с требованиями к шкафам демонстрационным и лабораторным вытяжным; фактически – учебный кабинет химии, биологии не оборудован вытяжным шкафом.

3. В нарушение требований п. 2.2.3.1. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что рабочее место обучающегося в классах, кабинетах и лабораториях оборудуют столами и стульями с учетом длины тела (в обуви) в зависимости от назначения учебного помещения. Не следует в учебных кабинетах и лабораториях использовать скамейки, табуретки, стулья без спинок; фактически в кабинете социальных дисциплин рабочие места обучающихся оборудованы скамейками, в кабинете ПДД используются табуретки, во всех кабинетах общеобразовательного цикла (6 помещений) установлены ученические столы и стулья без учета длины тела.

4. В нарушение требований п. 2.4.2.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что необходимое количество светильников и их размещение в помещении определяют по светотехническим расчетам с учетом коэффициента запаса в соответствии с требованиями, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению; п. 2.4.2.12. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующих, что неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы собирают и хранят до сдачи в местах, недоступных для обучающихся; фактически – своевременно не заменены перегоревшие люминесцентные лампы в кабинете устройства автомобилей (23 неисправные лампы), кабинете ОБЖ (6 неисправных ламп), кабинете информатики (12 неисправных ламп), в указанных помещениях требуется замена светильников искусственного.

5. В нарушение требований п. 2.5.1.1. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что все помещения содержатся в чистоте: в кабинетах, классах, лабораториях, аудиториях и других помещениях проводят ежедневную влажную уборку при открытых окнах или фрамугах и форточках; фактически установлено, что нет возможности содержать учебные помещения в

чистоте, в связи с тем, что края линолеумного покрытия не пропаяны (кабинет устройства автомобиля), линолеум не подведен под плинтус (кабинет ПДД, мастерская портных), изношенный линолеум (кабинет информатики), щели в полах (кабинет социальных дисциплин, ОБЖ, физики и черчения). Отсутствует возможность открывать окна.

6. В нарушение требований п. 2.4.3.2. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующих, что удаление воздуха из классов и кабинетов проводится через систему вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Через открытые форточки (фрамуги, створки окон) осуществляется проветривание учебного помещения перед занятиями, в каждую перемену, после уроков, а также по окончании учебных занятий. Наибольшая эффективность достигается сквозным проветриванием. Длительность сквозного проветривания определяют погодными условиями. Во время учебных занятий проветриваются рекреационные помещения; фактически установлено, что отсутствует возможность проветривать помещения в связи с тем, что оконные блоки ветхие, остекление окон во всех учебных помещениях выполнено составными стеклами.

7. В нарушение требований п. 2.4.3.12. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующих, что параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания; а также температура воздуха должна составлять: в учебных кабинетах, лабораториях 18 - 20 °С при обычном остеклении; фактически установлено, что согласно контрольных термометров в учебных помещениях (кабинет ОБЖ, химии и биологии) температура воздуха составляет +13°С.

8. в нарушение требований п. 9.6, 9.7 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.06.2003, регламентирующих, что конструкция рабочего стула (кресла) должна обеспечивать поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ, позволять изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления. Тип рабочего стула (кресла) следует выбирать с учетом роста пользователя, характера и продолжительности работы с ПЭВМ. 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. Поверхность сиденья, спинки и других элементов стула (кресла) должна быть полумягкой, с нескользящим, слабо электризующимся и воздухопроницаемым покрытием, обеспечивающим легкую очистку от загрязнений, фактически – в кабинете информатики используются обычные ученические стулья;

9. В нарушение требований п. 9.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03, предусматривающих, что при размещении рабочих мест с ПЭВМ расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов должно быть не менее 1,2 м, фактически данное расстояние составляет менее 0,25-0,4 м.

10. В нарушение требований п. 2.6.2.2. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что на основании данных медицинского осмотра всех обучающихся распределяют для

занятий физической культурой на три медицинские группы: основную, подготовительную, специальную; фактически – обучающиеся не распределены на медицинские группы для занятия физической культурой.

11. В нарушение требований п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту – СанПиН 2.4.5.2409-08), регламентирующего, что для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально маркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда; фактически – в мясном цехе в использовании находятся 2 разделочных ножа без маркировки.

12. В нарушение требований п. 6.2. СП 2.3.6.1079-01, п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, фактически - пластмассовые тазы с маркировкой «салат», «ОС», «Хлеб» не имеют соответствующего знака, допускающего их для контакта с пищевыми продуктами. Мытье столовой и кухонной посуды осуществляется в старых ржавых ваннах.

11. В нарушение требований п. 4.14. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами; фактически – холодильник «Стинол» для рыбной продукции не оборудован контрольным термометром.

12. В нарушение п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала; фактически – для обработки сырых и вареных овощей, сырого и вареного мяса используется одни производственные столы; для хранения сырой (не обработанного яйца) и готовой продукции (масло сливочное) используется один бытовой холодильник.

13. В нарушение требований п. 5.11. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих требования к режиму мытья столовой посуды, согласно протокола лабораторных исследований Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Заиграевском районе» № 21794 от 18.12.2018 в смывах в чистых тарелках для 2-го блюда обнаружен рост бактерий группы кишечной палочки.

14. В нарушение требований п. 5.11. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены; фактически - персонал пищеблока обеспечен 2-мя комплектами одежды.

19. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 4.4.1. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что каждая жилая комната должна быть обеспечена твердым и мягким инвентарем, шкафами для одежды и обуви, постельными принадлежностями. Количество тумбочек, стульев и кроватей в жилых комнатах должно соответствовать числу проживающих; фактически – жилые комнаты не обеспечены тумбочками и стульями по числу проживающих, имеющаяся твердая мебель (шкафы, тумбочки) – старая, ветхая.

20. В нарушение требований п. 2.8.7. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 5.12. СП 2.1.2.2844-11, п. 15. (работы в общественного питания, торговли, буфетах, пищеблоках) и п. 18. (работы в образовательных организациях всех типов видов) приложения 2 приказа Министерства здравоохранения и социального развития России «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» от 12.04.2011г. № 302н, регламентирующих, что медицинские осмотры работников кухни, педагогов и воспитателей осуществляются согласно установленному порядку; работники общежития должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, при трудоустройстве - гигиеническую подготовку и аттестацию; каждый работник общежития должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты обследований, лабораторных исследований, сведения о прививках и гигиенической подготовки; рентгенография грудной клетки проводится 1 раз в год; периодичность медицинских осмотров составляет 1 раз в год, фактически установлено, что медицинский осмотр работниками пройден не в полном объеме, а именно:

- в личных медицинских книжках отсутствуют сведения об иммунизации: против дифтерии (Яковлева Н.С., Сафронова И.И., Домышева Н.С.), против кори (Гордеев В.Р., Матвиевская В.С.), сезонного гриппа (19 чел.); полностью отсутствуют сведения об иммунизации (Афанасьева Т.В.)
- отсутствуют результаты обследования на туберкулез (Грязнова М.Н., Маракова А.В.);
- отсутствует допуск специалистов: оториноларинголога (Маракова А.В., Гантимурова Н.Г.), стоматолога (Гордеев В.Р., Маракова А.В., Гантимурова Н.Г., Грязнова М.Н.), дерматолога (Варфоломеева А.Н.);
- отсутствуют результаты обследования на гельминтозы – 17 человек;

671363, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Малый Куналей, ул. Школьная, 2

1. В нарушение требований пп. 2.2.4.10, 2.2.4.11., 2.2.4.12. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующих, что на каждом этаже размещаются санитарные узлы для подростков обоего пола. Количество санитарных приборов устанавливается из расчета: 1 унитаз на 20 девушек, 1 умывальник на 30 девушек; 1 унитаз, 0,5 лоткового писсуара и 1 умывальник на 50 юношей. Для девушек организуются комнаты личной гигиены из расчета 1 кабина на 70 человек площадью не менее 3 м<sup>2</sup>; фактически установлено, что в учебном корпусе (всего обучающихся 169 человек, в том числе 55 девушек, 114 юношей) на втором этаже имеется 1 санитарный узел с 2 унитазами и 2 раковинами; в общежитии на 4 этаже, где находятся комнаты для проживания, имеется 1 санитарный узел с 3 унитазами, два из которых сломаны; на первом этаже общежития 1 унитаз, 1 биде (всего проживают 36 человек, в том числе 6 девушек, 30 юношей).

2. В нарушение требований п. 2.2.4.12. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что для персонала на каждом этаже устанавливаются санитарный узел, оборудованный 1

унитазом и 1 умывальником (с чередованием по этажам для мужчин и женщин). Для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления моющих и дезинфицирующих средств на каждом этаже учебного корпуса предусматриваются помещения, оборудованные поддоном, подводкой холодной и горячей воды, естественной вытяжной вентиляцией, стены облицовываются глазурованной плиткой на высоту 1,5 метра, фактически установлено, что для персонала санитарный узел и помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря отсутствуют.

3. В нарушение требований п. 2.5.1.1. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что все помещения содержатся в чистоте, фактически установлено, что нет возможности содержать помещения спортивного зала, общежития, учебного корпуса, пищеблока; коридоры и рекреации в общежитии, учебном корпусе в чистоте, в связи с тем, что краска на полах, панелях стен отслоилась; штукатурный слой стен частично отслоился, все помещения нуждаются в проведении косметического ремонта.

4. В нарушение требований п. 2.4.2.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что классную доску оборудуют софитами и освещают двумя светильниками, фактически установлено, что софиты отсутствуют.

5. В нарушение требований п. 13.9., 13.10, 14.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08), регламентирующих, что к работе допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, фактически установлено, что профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работниками пищеблока не пройдены.

6. В нарушение требований п. 2.3.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что горячим водоснабжением должны быть обеспечены производственные помещения пищеблока, душевые, умывальные, гигиенические кабины для девушек, помещения медицинского кабинета, фактически установлено, что горячим водоснабжением не обеспечены все производственные помещения пищеблока, умывальные, гигиенические кабины для девушек.

7. В нарушение требований п. 2.1.12. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что площадь озеленения земельного участка должна составлять не менее 50 % площади участка. Во избежание затенения, деревья следует высаживать на расстоянии не менее 15 м, а кустарники - не менее 5 м от окон учебных помещений, фактически установлено, что площадь озеленения составляет менее 50 % земельного участка.

8. В нарушение требований п. 2.1.14. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 2.3. СП 2.1.2.2844-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений" (СП 2.1.2.2844-11), регламентирующего, что все подъезды и подходы к зданию в пределах участка, территории хозяйственного двора асфальтируют или обеспечивают другое твердое покрытие, территория общежития должна быть благоустроена. Подъезды к зданию и пешеходные дорожки должны иметь твердое покрытие, в том числе оборудованы пандусами, фактически установлено, что твердое покрытие имеет дефекты, повреждения, выбоины и мелкие ямы.

9. В нарушение требований п. 2.1.15. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что участок имеет ограждение высотой не менее 1,2 м. В вечернее время на территории участка обеспечивается искусственное освещение 10 люкс на земле, фактически установлено, что участок не имеет ограждения (имеет ограждение только производственный участок) и освещения.

10. В нарушение требований п. 2.2.3.18. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что каждую мастерскую оборудуют шкафами для хранения спецодежды и умывальниками с подачей горячей и холодной воды (не менее 2-х умывальников на мастерскую). Размеры шкафов и их количество следует принимать в соответствии с требованиями,

предъявляемыми к административным и бытовым зданиям, фактически установлено, что шкафы для хранения спецодежды и умывальники отсутствуют.

11. В нарушение требований п. 2.2.3.19. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что при отдельно стоящем здании мастерских предусматривают гардеробную для верхней одежды, душевые, умывальные, туалеты, устройства для питьевого водоснабжения, а при необходимости - помещение для выдачи спецодежды и индивидуальных средств защиты. Площадь гардеробных, помещений для хранения спецодежды, душевых и туалетов принимают в соответствии с требованиями, предъявляемыми к административным и бытовым зданиям, фактически установлено, что отдельно стоящие мастерские не имеют гардеробную для верхней одежды, душевые, умывальные, туалеты, устройства для питьевого водоснабжения.

12. В нарушение требований п. 2.3.1. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что здание учебного заведения должно быть оборудовано водопроводом, горячим водоснабжением и канализацией, фактически установлено, что здание учебного заведения не оборудовано водопроводом, горячим водоснабжением и канализацией.

13. В нарушение требований п. 2.3.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что горячим водоснабжением должны быть обеспечены производственные помещения пищеблока, душевые, умывальные, гигиенические кабины для девушек, помещения медицинского кабинета, фактически установлено, что горячим водоснабжением обеспечена только моечная пищеблока.

14. В нарушение требований п. 2.4.3.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что механическая вытяжная вентиляция предусматривается для следующих групп помещений: учебных кабинетов, лабораторий, актовых залов, бассейнов, столовой, медпункта, гардеробной, киноаппаратной, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря, фактически установлено, что механическая вытяжная вентиляция отсутствует.

15. В нарушение требований п. 2.8.7. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 5.12. СП 2.1.2.2844-11, п. 15. (работы в общественного питания, торговли, буфетах, пищеблоках) и п. 18. (работы в образовательных организациях всех типов видов) приложения 2 приказа Министерства здравоохранения и социального развития России «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» от 12.04.2011г. № 302н, регламентирующих, что медицинские осмотры работников кухни, педагогов и воспитателей осуществляются согласно установленному порядку; работники общежития должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, при трудоустройстве - гигиеническую подготовку и аттестацию; каждый работник общежития должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты обследований, лабораторных исследований, сведения о прививках и гигиенической подготовки; рентгенография грудной клетки проводится 1 раз в год; периодичность медицинских осмотров составляет 1 раз в год, фактически установлено, что отметок о прохождении гигиенического обучения в личных медицинских книжках нет; также периодичность прохождения медицинских осмотров и флюорографии составляет период более года:

- Фалилеев В. П., вахтер, допуск к работе 08.06.2016 г. далее 04.10.2018 г.; Смолин А. Ф., кочегар, допуск к работе 12.02.2014 г. далее 15.10.2018 г.; флюороосмотр 13.03.2014 г. далее 25.08.2018 г.;
- Петров Е. И., кочегар, допуск к работе 06.02.2014 г. далее 11.10.2018 г., флюороосмотр 24.10.2016 г., 16.03.2018 г.;
- Кауров В. С., мед осмотр 21.01.2014 г. далее 16.10.2018 г.;

- Галушина Ю. В., уборщица, допуск к работе 07.07.2014 г. далее 24.08.2018 г., флюороосмотр 14.07.2015 г. далее 26.04.2018 г.;
- Малков В. В., допуск к работе 11.02.2016 г. далее 11.04.2018 г.;
- Федоров А. П., сторож, допуск к работе 08.01.2014 г. далее 16.10.2018 г.;
- Пальшина Л. И., секретарь, вакцинация АДСМ 16.04.2004 г., допуск к работе 06.02.2014 г. далее 04.10.2018 г.;
- Смолин А. И., мастер п/о, допуск к работе 08.06.2016 г. далее 04. 10. 2018 г.;
- Фалилеев А. Н., кочегар, флюороосмотр 02.05.2012 г. далее 26.04.2018 г.;
- Остапенко В. Н., допуск к работе 27.10.2016 г. далее 10.10.2018 г., флюорография 02.10.2017 г. далее 10.10.2018 г.;
- Невидомский Д. Н., рабочий по обслуживанию зданий, нет сведений о прививках; допуск к работе 27.06.2017 г. далее 11.07.2018 г.;
- Алексеев Д. А., механик, допуск к работе 19.05.2016 г. далее 15.10.2018 г., флюорография 26.04.2016 г. далее 22.01.2018 г.;
- Федорова Т. М., библиотекарь, допуск к работе 15.06.2015 г. далее 14.08.2018 г.;
- Суворова О. Б., уборщица, допуск к работе 09.06.2016 г. далее 10.10.2018 г., флюорография отметка только 15.11.2017 г.;
- Плюснина З. В., преподаватель, допуск к работе 09.06.2016 г. далее 02.07.2018 г., флюорография 02.06.2016 г. далее 24.08.2017 г.;
- Фалилеева Е. Г., комендант, допуск к работе 08.06.2018 г. далее 04.10.2018 г.;
- Перельгина Н.А., воспитатель, вакцинация АДСМ 28.04.2000 г. (нет отметки о ревакцинации через 10 лет), флюорография отметка только 18.12.2017 г.;
- Смолина М. В., мастер п/о, допуск к работе 10.11.2016 г. далее 12.10.2018 г., флюороосмотр 31.07.2017 г. далее 10.09.2018 г.;
- Гончарова И. В., завхоз, допуск к работе отметка только 15.11.2018 г.; флюорография 20.02.2013 г. далее 09.04.2018 г.
- Паньков В. О., мастер п/о, флюорография 20.02.2017 г. далее 07.11.2018 г., допуск к работе 05.07.2017 г. далее 08.11.2018 г.
- Паньков Н. Д., сторож, допуск к работе 17.01.2014 г. далее 15.10.2018 г., флюороосмотр отметка только 03.07.2018 г.
- Авдеева М. С., посудница, допуск к работе 31.08.2017 г. далее 05.09.2018 г., нет отметки об исследовании на диз. группу,
- Бутакова О. А., методист, допуск к работе 20.06.2017 г. далее 04.10.2018 г., флюорография 26.04.2017 г. далее 18.05.2018 г.
- Личные мед.книжки Куликова Л. Г. (преподаватель) и Протасовой Л. К. (преподаватель) не представлены.

16. В нарушение требований п. 4.4.4. СП 2.1.2.2844-11 регламентирующих, что в постирочных должна быть подводка холодной и горячей воды со смесителем и оборудование для стирки (стиральные машины, ванны, тазы), фактически установлено, что в постирочных отсутствует подводка холодной и горячей воды со смесителем.

17. В нарушение требований п. 3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что во всех производственных цехах устанавливаются раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечные отделения в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения, фактически установлено, что в пекарском, овощном, мясном и горячем цехах не установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

18. В нарушение требований п. 3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что при обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца, фактически установлено, что электрополотенца и (или) одноразовые полотенца отсутствуют.

19. В нарушение требований п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается, фактически установлено, что во всех производственных цеха умывальные раковины для мытья рук с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец отсутствуют.

20. В нарушение требований п. 2.9.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующих, что руководитель учреждения обязан организовывать производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, фактически установлено, что производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, не организован.

21. В нарушение требований п. 2.4.3.12. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 12.2. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания; а также температура воздуха должна составлять: в учебных кабинетах, лабораториях 18 - 20 °С при обычном остеклении, 19 - 21 °С при ленточном остеклении; в учебных мастерских - 15 - 17 °С; в актовом зале, лекционной аудитории, классе пения и музыки, клубной комнате - 18 - 20 °С; в дисплейных классах должна соблюдаться оптимальная температура воздуха в пределах 19-21 °С, допустимая 18-22 °С, при относительной влажности соответственно 62-55 и 39-31 %; в спортивном зале и комнатах для проведения секционных занятий - 15 - 17 °С, в раздевалке при спортивном зале - 19 - 23 °С, в медицинских кабинетах - 21 - 23 °С; в библиотеке, в помещениях абонемента, в комнате обработки и комплектования книг - 17 - 21 °С; в жилых комнатах общежития - 18 - 20 °С, в умывальных - 20 - 23 °С, в душевых - не ниже 25 °С, в вестибюле и гардеробе - 16 - 19 °С, фактически установлено, что согласно протоколу лабораторных испытаний № 21909 от 10.12.2018 г., измеренная температура воздуха на высоте 0,1; 1,1 и 1,7 метра составляет соответственно:

Учебный корпус:

- в горячем цехе - 14,2; 14,5; 14,5 °С, при допустимой температуре 15-22 °С.
  - в овощном цехе - 14,2; 14,3; 14,3 °С, при допустимой температуре 15-22 °С.
  - в складе для пищевых продуктов - 13,0; 13,4; 13,4 °С, при допустимой температуре 15-22 °С.
  - в обеденном зале - 13,0; 13,2; 13,2 °С, при допустимой температуре 15-22 °С.
  - в учебном кабинете - 15,5; 15,5; 15,5 °С, при допустимой 15-23 °С.
  - в коридоре - 15,0; 15,0; 15,0 °С, при допустимой температуре 15-23 °С.
- Общежитие:
- в жилой комнате № 403 - 16,5; 16,5; 16,5 °С, при допустимой 18-20 °С.
  - в рекреации - 15,5; 15,6; 15,6 °С, при допустимой 16-19 °С.
  - в спортивной комнате - 16,3; 16,3; 16,3 °С, при допустимой 19-23 °С.

Выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): **нет**

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)

Директор ГАПОУ РБ РМТ  
должность

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Киреев В.Ю.  
фамилии, инициалы

Руководитель Новобрянского филиала  
ГАПОУ РБ РМТ  
должность

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Пешкова Е.А.  
фамилии, инициалы

Прилагаемые к акту документы: распоряжение № 19-3-п от 30.11.2018 г., протоколы лабораторных исследований, предписание №65, №66 от 25.12.2018 г., объяснение законного представителя ГАПОУ РБ РМТ

Проведение мероприятия по контролю (надзору) окончено в 16 час. 00 мин. 25.12.2018.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Начальник ТО Управления  
Роспотребнадзора по Республике Бурятия  
в Заиграевском районе  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Халматов И.Н.  
(ФИО)

Главный специалист-эксперт ТО Управления  
Роспотребнадзора по Республике Бурятия  
в Заиграевском районе  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Боева О.А.  
(ФИО)

Зам.начальника ТО Управления  
Роспотребнадзора по Республике Бурятия  
в Мухоршибирском районе  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Банщикова Н.Ю.  
(ФИО)

Подписи лиц, участвующих в проверке:

Помощник врача по общей гигиене  
ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Республике Бурятия в Заиграевском районе»  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Турушева Е.В.  
(ФИО)

Помощник врача по общей гигиене  
ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Республике Бурятия в Мухоршибирском районе»  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Перельгина Н.Н.  
(ФИО)

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

Представител(и) юридического лица, индивидуального предпринимателя, присутствовавши(е)й при мероприятии по контролю (надзору), с настоящим актом проверки ознакомлен(ы).

Директор ГАПОУ РБ РМТ  
должность

\_\_\_\_\_  
подпись

Киреев В.Ю.  
фамилии, инициалы

Руководитель Новобрянского филиала  
ГАПОУ РБ РМТ  
должность

\_\_\_\_\_  
подпись

Пешкова Е.А.  
фамилии, инициалы

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта проверки со всеми приложениями получил(а) :  
«25» декабря 2018 г.

Директор ГАПОУ РБ РМТ  
должность

\_\_\_\_\_  
подпись

Киреев В.Ю.  
фамилии, инициалы

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

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного (-ых) должностного(-ых) лица (лиц), проводивших проверку)

«Материалы приняты»  
Начальник территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по РБ  
в Заиграевском районе  
\_\_\_\_\_  
подпись  
Халматов И.Н.  
ФИО  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.