

Управление Роспотребнадзора по Республике Марий Эл

Территориальный отдел Управление Роспотребнадзора  
по Республике Марий Эл в Советском районе  
ул. Пушкина, 19, п. Советский, 425400

тел./факс: (83638) 9-48-14, E-mail: to\_sovetsk@12.rospotrebnadsor.ru  
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа  
муниципального контроля)

РМЭ, Советский район  
пгт. Советский,  
ул.Пушкина, 19

« 02 » апреля 20 19 г.

место составления акта

14 час 00 мин  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,**

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

№ 169

По адресу/адресам : Республика Марий Эл, Советский район, с. Вятское, ул. Молодежная,  
38. Куженерский район, п. Куженер, ул. Кирова, 1; территориальный отдел Управления  
Роспотребнадзора по РМЭ в Советском районе РМЭ, Советский район, п.Советский,  
ул.Пушкина, д.19

На основании: распоряжения органа государственного контроля (надзора), органа  
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

муниципального контроля о проведении плановой, выездной проверки юридического  
лица от 26.02.2019 г. № 169

была проведена плановая, выездная проверка в отношении: Государственного  
бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования  
Республики Марий Эл «Аграрно - строительный техникум» (далее: ГБОУ СПО РМЭ  
«АСТ»)

плановая/внеплановая  
документарная/выездная  
наименование юридического лица, фамилия, имя отчество (последнее при наличии) индивидуального  
предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

«14» марта 2019 г. с 10 час 20 мин. до 12 час 00 мин. Продолжительность 1 час 40 мин.  
«14» марта 2019 г. с 12 час 45 мин. до 16 час 00 мин. Продолжительность 3 час 15 мин.  
«18» марта 2019 г. с 11 час 00 мин. до 12 час 00 мин. Продолжительность 1 час 00 мин.  
«18» марта 2019 г. с 13 час 00 мин до 14 час 30 мин. Продолжительность 1 час 30 мин.  
«18» марта 2019 г. с 15 час 00 мин. до 15 час 45 мин. Продолжительность 0 час 45 мин.  
«20» марта 2019 г. с 15 час 00 мин. до 15 час 45 мин. Продолжительность 0 час 45 мин.  
«25» марта 2019 г. с 15 час 00 мин. до 15 час 15 мин. Продолжительность 0 час 15 мин.  
«29» марта 2019 г. с 15 час 00 мин. до 15 час 15 мин. Продолжительность 0 час 15 мин.  
«01» апреля 2019 г. с 10 час 00 мин. до 12 час 00 мин. Продолжительность 1 час 00 мин.

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

Общая продолжительность проверок: 6 дней / 11 час 25 мин.

рабочих дней/часов

Акт составлен: в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки): директор Кудрявцев Василий Данилович  
27.02.2019 г. в 09ч. 00 м.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее: Новикова Елена Николаевна - начальник территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл в Советском районе (руководитель группы); Губанова Светлана Степановна – ведущий специалист – эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл в Советском районе. Соловьева Валентина Иннокентьевна -главный специалист – эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл в Советском районе

(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)

с привлечением в качестве экспертов специалистов: филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Советском районе»: Качаевой Людмилы Кирилловны – главного врача, Яндубаевой Людмилы Алексеевны – заведующего санитарно-эпидемиологическим отделом, врача по общей гигиене, Хлебниковой Елены Денисовны – врача по общей гигиене, Ежиковой Натальи Васильевны – помощника санитарного врача по коммунальной гигиене, Шестаковой Галины Сергеевны – помощника врача-эпидемиолога, Домрачевой Надежды Леонидовны – помощника врача-эпидемиолога, Шабалиной Алевтины Геннадьевны – помощника врача-эпидемиолога, Ефремовой Людмилы Александровны – заведующего санитарно-гигиенической лабораторией, врача – лаборанта, Соловьевой Людмилы Анатольевны – заведующего бактериологической лабораторией, врача-бактериолога, Петровой Светланы Николаевны – фельдшера - лаборанта, Соколовой Ирины Витальевны – фельдшера – лаборанта, Якаевой Ларисы Ивановны - биолога, аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510606 от 19.10.2015 г., специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»: Бастракова Сергея Ивановича – главного врача, Лебедевой Зинаилы Ивановны – заведующей санитарно-гигиенической лабораторией, Морозовой Натальи Александровны – заведующей отделом - врача по общей гигиене отделения гигиены детей и подростков, Ерослановой Анастасии Юрьевны - заведующего отделением приема проб, выдачи результатов исследования и санитарно-эпидемиологических экспертиз, врача по общей гигиене, Шагиевой Светланы Сергеевны – заведующего отделением гигиены питания, врача по общей гигиене, Васильевой Лидии Алексеевны - биолога отделения гигиены труда и радиационной безопасности, Клёновой Екатерины Анатольевны – эксперта-физика по контролю за источниками ионизирующих и неионизирующих излучений, Румянцевой Надежды Леонидовны - заведующей отделением по исследованию атмосферного воздуха, Красновой Анны Сергеевны- техника отделения по исследованию атмосферного воздуха, Шелухиной Татьяны

Геннальевны – заведующей отделением по исследованию пищевых продуктов, Бессоновой Елены Владиславовны – врача-лаборанта отделения по исследованию пищевых продуктов, Щучиновой Надежды Владимировны – биолога отделения по исследованию пищевых продуктов, Тарабукиной Галины Сергеевны – врача лаборанта отделения по исследованию пищевых продуктов испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл, аттестат аккредитации № RA. RU.710009 выдан 27 апреля 2015 г. Федеральному бюджетному учреждению здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл», Республика Марий Эл, г. Йошкар – Ола, ул. Машиностроителей, 121, аккредитовано в качестве органа инспекции в Федеральной службе по аккредитации Росаккредитация, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.04.2015 г.

При проведении проверки присутствовали: директор Кудрявцев Василий Данилович (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)

В ходе проведения проверки:

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

«14» марта 2019 года в период времени с 10 час 20 мин до 12 часов 00 мин и с 12 час 45 мин до 16 час 00 мин по фактическому месту нахождения ГБПОУ «АСТ» по адресу: Республика Марий Эл, Советский район, с.Вятское, ул.Молодежная, д.38, заведующим производством Орловой Ольгой Алексеевной нарушены требования технических регламентов к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам хранения и реализации продукции, не соответствующей таким требованиям, а именно:

1. Не обеспечено прохождение периодических медицинских осмотров работников, связанных с производством (изготовлением) пищевой продукции и осуществляющих непосредственный контакт с продовольственным сырьём и пищевой продукцией в соответствии с действующим законодательством (на момент проверки допущена к работе заведующая производством Орлова О.А., повар Михеева Э.В., не имеющие отметки в личных медицинских книжках сведений об обследовании на туберкулез с кратностью 1 раз в год; последняя отметка об обследовании на туберкулез в личной медицинской книжке – у Орловой О.А. 23.03.2017 г., у Михеевой Э.В. – 15.09.2016 г.), что является нарушением п.6 ст.11 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.15 приложения №2 к Приказу Минздравсоцразвития России №302н от 12.04.2011 г.»Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 14.03.2019 г., объяснительной Кудрявцева В.Д. и квалифицируется по ч.1 ст.14.43 КоАП РФ.

2. Допущено использование в питании обучающихся продуктов с истекшим сроком годности (на момент проверки в складском помещении пищеблока техникума хранится в



количестве 1,56 кг и использовалось для приготовления блюд – чая с лимоном- на обед 13.03.2019 г., лимоны свежие производства Морокко с датой изготовления (сбора урожая) 05.10.2018 г., срок годности которых при соблюдении условий хранения 5 месяцев, срок годности истек 06.03.2019 г.), что является нарушением п.4 ст.5, п.7,12 ст.17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 14.03.2019 г., объяснительной Орловой О.А., копией маркировочного ярлыка и квалифицируется по ч.1 ст.14.43 КоАП РФ.

3. Допущено хранение продовольственного сырья, используемого при приготовлении пищевой продукции, в условиях, не обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья от загрязняющих веществ (на момент проверки в овощном цехе пищеблока осуществляется хранение на полу без подтоварников овощей в сетках), что является нарушением п.4 ст.13 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 14.03.2019 г., фотографией и квалифицируется по ч.1 ст.14.43 КоАП РФ.

«14» марта 2019 года в период времени с 10 час 20 мин до 12 часов 00 мин и с 12 час 45 мин до 16 час 00 мин по фактическому месту нахождения ГБПОУ «АСТ» по адресу: Республика Марий Эл, Советский район, с.Вятское, ул.Молодежная, д.38, директором Кудрявцевым Василием Даниловичем нарушены санитарно-эпидемиологические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к техническим, в том числе аудиовизуальным, и иным средствам воспитания и обучения, к учебной мебели, а также к учебникам и иной издательской продукции, а именно:

1. Не организовано и не обеспечено оборудование умывальника с установкой смесителя с локтевым управлением (бесконтактным, педальным и прочим не кистевым) в помещениях, требующих соблюдения особого режима и чистоты рук обслуживающего медицинского персонала (в процедурной, прививочном кабинете, кабинете приема врача медицинского пункта ГБПОУ РМЭ «АСТ», размещенном в здании общежития, раковины с подводкой горячей и холодной воды для мытья рук не оборудованы смесителем с локтевым управлением), что не соответствует требованию ст.11,28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.5.6 главы I СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 14.03.2019 г., объяснительной Кудрявцева В.Д. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

2. Не обеспечено при установке рабочих столов с персональными электронно-вычислительными машинами в «лаборатории по содержанию и выращиванию птицы» боковое направление основного естественного светового потока, на момент проверки 7 компьютерных столов с ПЭВМ установлены впритык к окну с направлением основного естественного светового потока спереди, что является нарушением ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 6.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и

документов №169 от 14.03.2019 г., фотографией, объяснительной Кудрявцева В.Д. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

3. Не обеспечено оснащение жилых помещений общежития тумбочками, количество которых должно соответствовать числу проживающих (на момент проверки в комнате №1 общежития проживает 3 человека, в комнате установлены 2 тумбочки), что является нарушением ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.4.4.1 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 14.03.2019 г., объяснительной Кудрявцева В.Д. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

4. Допущено совместное хранение уборочного инвентаря для уборки туалета и инвентаря для уборки помещений пищеблока (на момент проверки в помещении инвентарной пищеблока совместно с другим уборочным инвентарем хранится уборочный инвентарь для уборки туалета), что является нарушением требований ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.5.21 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 14.03.2019 г., объяснительной Кудрявцева В.Д. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

5. Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню, при замене блюд на другие не ведется учет их соответствия по пищевой ценности, подтвержденным необходимыми расчетами (не проведен расчет пищевой ценности при замене блюд 02.03.2019 г. (10 день перспективного меню), 04.03.2019 г. (1 день перспективного меню), что является нарушением ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 14.03.2019 г., копиями перспективного меню и Журнала бракеража, объяснительной Кудрявцева В.Д. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

«14» марта 2019 года в период времени с 10 час 20 мин до 12 часов 00 мин и с 12 час 45 мин до 16 час 00 мин по фактическому месту нахождения ГБПОУ «АСТ» по адресу: Республика Марий Эл, Советский район, с.Вятское, ул.Молодежная, д.38, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РМЭ в Советском районе Новиковой Е.Н. применялись методы фотофиксации фотоаппаратом «Canon» ixus 175 Silver заводской № 303063033511, инвентарный № 101041394.

«18» марта в период времени 11 час 00 мин до 12 час 00 мин и с 13 час 00 мин до 14 час 30 мин по месту нахождения филиала «Куженерский» ГБПОУ РМЭ «АСТ» по месту нахождения РМЭ, Куженерский район, п.Куженер, ул.Кирова, д.1, установлено, что директором Кудрявцевым Василием Даниловичем нарушены санитарно-эпидемиологические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к техническим, в том числе аудиовизуальным, и иным средствам воспитания и



обучения, к учебной мебели, а также к учебникам и иной издательской продукции, а именно:

1.Оконные проемы кабинета физики, математики и информатики, в котором установлены ПЭВМ, не оборудованы регулируемыми устройствами типа: жалюзи, занавесей, внешних козырьков и др (на момент проверки в кабинете установлено 6 единиц ПЭВМ, в кабинете имеется 2 окна, которые не оборудованы регулируемыми устройствами типа жалюзи, занавесей, внешних козырьков и др), что является нарушением требований ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 18.03.2019 г., фотографией, объяснительной Михеевой Т.П. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

2. Не обеспечено при установке рабочих столов с персональными электронно-вычислительными машинами в кабинете физики, математики, информатики боковое направление основного естественного светового потока, на момент проверки 2 компьютерных стола с ПЭВМ установлены вплоты к окну с направлением основного естественного светового потока спереди, что является нарушением ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 6.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 18.03.2019 г., фотографией, объяснительной Михеевой Т.П. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

3.Не обеспечено оборудование рабочего места с ПЭВМ подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сидения и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сидения, рабочим стулом (креслом): на момент проверки рабочие места с ПЭВМ оборудованы ученическими стульями, что является нарушением ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 9.6 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 18.03.2019 г., фотографией, объяснительной Михеевой Т.П. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

4.Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню (примерное меню составлено с учетом организации 2-разового питания обучающихся, при анализе Журнала бракеража готовой кулинарной продукции установлено, что организовано 1-разовое питание), что является нарушением ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 18.03.2019 г., копиями перспективного меню и Журнала бракеража, объяснительной Михеевой Т.П. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

5.Не обеспечено хранение порционированного для 1 блюда мяса до раздачи в бульоне (на момент проверки порционированное мясо хранится на плите в кастрюле без бульона), что является нарушением ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О

санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 18.03.2019 г., объяснительной Михеевой Т.П и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

6. В примерном меню допущено повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие 2 дня, а именно: чай с сахаром включен в меню на 6 и 9 день, является нарушением ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов №169 от 18.03.2019 г., объяснительной Михеевой Т.П и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

«18» марта 2019 года в период времени с 11 час 00 мин до 12 часов 00 мин и с 13 час 00 мин до 14 час 30 мин по фактическому месту нахождения филиала «Куженерский» ГБПОУ «АСТ» по адресу: Республика Марий Эл, Куженерский район, п.Куженер, ул.Кирова, д.1, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РМЭ в Советском районе Новиковой Е.Н. применялись методы фотофиксации фотоаппаратом «Canon» ixus 175 Silver заводской № 303063033511, инвентарный № 101041394.

«18» марта 2019 г. в период времени с 15 час 00 мин до 15 час 45 мин по месту нахождения территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РМЭ в Советском районе проведено изучение экспертного заключения документации (перспективного меню) №605 от 18.03.2019 г., выданного филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе», установлено, что директором Кудрявцевым Василием Даниловичем нарушены санитарно-эпидемиологические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к техническим, в том числе аудиовизуальным, и иным средствам воспитания и обучения, к учебной мебели, а также к учебникам и иной издательской продукции, а именно::

1. В примерном меню не приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, что не соответствует требованиям п. 6.4., п. 6.10, приложения 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается копией перспективного меню, экспертным заключением № 605 от 18.03.2019 г. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

2. Примерное меню разработано без учета сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, что не соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается копией перспективного меню, экспертным заключением № 605 от 18.03.2019 г. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

3. В примерном меню допущены повторения одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие 2 дня, а именно: во 2 день на обед и в 4-й день на ужин кисель; в 4-й день на



завтрак и в 6-й на завтрак масло сливочное; в шестой день на обед и в восьмой день на ужин макароны отварные; в седьмой день на обед и в восьмой день на ужин соус красный основной; в 9-й день на завтрак и в 1-й день в обед чай с сахаром, масло сливочное, что не соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается копией перспективного меню, экспертным заключением №605 от 18.03.2019 г. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

4. Хлеб ржаной и пшеничный не включены с каждым приемом пищи, а именно: завтрак включает только хлеб пшеничный, ужин включает только хлеб ржаной, что не соответствует требованиям п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается копией перспективного меню, экспертным заключением №605 от 18.03.2019 г. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

5. Закуски не включены на обед в 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10 дни, что не соответствует требованиям п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается копией перспективного меню, экспертным заключением №605 от 18.03.2019 г. и квалифицируется по ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

С целью устранения выявленных нарушений выданы предписание об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов №169 от 14.03.2019 г., предписание об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов №169 от 18.03.2019 г., предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор; об исполнении предписаний представлена документированная информация (вх.№187 от 14.03.2019 г., вх.№230 от 27.03.2019 г., вх.№229 от 27.03.2019 г.)

Других нарушений санитарных правил и технических регламентов, указанных в распоряжении №169 от 26.02.2019 г., не выявлено.

(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):

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

• выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

▪ нарушений не выявлено:



ГБПОУ РМЭ «АСТ» размещен в сельском населенном пункте. Территория техникума зонирована зелеными насаждениями. Площадь земельного участка определена от вместимости техникума и видов профессий при организации начального профессионального образования. Площадь территории соответствует гигиеническим нормативам. Входы, въезды на участок, между зданиями, проезды имеют твердое покрытие. Площадь озеленения составляет 50 % площади участка.

Имеется наружное освещение. Техникум функционирует с 1983 года, озеленение участка произведено. По периметру территории высажены кустарниковые растения, деревья. Техникум размещен в жилой застройке, проездов с регулярным движением транспорта вблизи с техникумом нет. На земельном участке предусмотрены учебная, производственная, спортивная, хозяйственная, жилая зоны. Для сельскохозяйственного профиля и для освоения транспортных средств предусмотрена учебно-хозяйственная зона на расстоянии 1,5 км., автодром на расстоянии 300 м. от учебного корпуса. При техникуме имеются сооружения для ремонта и обслуживания транспортных средств. Хозяйственная зона размещена со стороны входа в помещение столовой и имеет самостоятельный въезд. Для сбора мусора установлены мусоросборники в жилой зоне, вывоз мусора осуществляется ООО «Благоустройство» в соответствии с договором от января 2019 г.

Техникум в своем составе имеет 4 здания: основной учебный корпус с пристройкой, мастерская с лабораториями, общежитие, гараж. Учебный корпус предусмотрен высотой 3 этажа, общежитие 5 этажей. Проектная вместимость – 600 мест, фактическая численность учащихся – 198. Количество учебных кабинетов 42, учебных групп 8. Состав и площади основных помещений в учебном корпусе соответствует гигиеническим нормативам, в здании общежития оборудовано 9 учебных помещений. Спортивный, актовый зал, пищеблок выделены в отдельный блок и связаны переходом с основным корпусом. Мелипинский блок размещен в здании общежития, на расстоянии 15 м. от основного корпуса.

В техникуме оборудован и функционирует кабинет вычислительной техники на 12 рабочих мест. Площадь, установка ПЭВМ и организация работы соответствует СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы». Кабинет обеспечен аптечкой первой медицинской помощи. При оборудовании рабочих мест произведено оборудование защитным заземлением помещения, что соответствует п. 3.7. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03.

Набор и площади административно-хозяйственных и служебно-бытовых помещений соответствует нормам. Гардероб в училище размещен на 1-м этаже.

В учебных помещениях в рабочей зоне установлены столы ученические 2-х местные, цветовая маркировка мебели соответствует гигиеническим нормативам. При оборудовании кабинетов ширина проходов, расстояние между первой партой и доской соответствует гигиеническим нормативам. Кабинет физики и химии оборудованы стационарными столами, демонстрационные столы установлены на подиуме. В кабинете химии установлен демонстрационный шкаф с механической вытяжкой. В лаборантской кабинета химии хранение химических веществ и реактивов осуществляется в шкафах. В кабинетах имеются наглядные пособия по технике безопасности при выполнении работ. Аптечки первой медицинской помощи укомплектованы и имеются.

В отдельном здании размещена мастерская, оборудованная слесарным оборудованием. Площадь помещения соответствует гигиеническим нормативам. При мастерской предусмотрена кладовая для хранения инструментария, инвентаря площадью 18 м<sup>2</sup>. Слесарные столы расставлены по отношению к светонесущей стене под углом 45 градусов. В каждой лаборатории для проведения практических работ, мастерской предусмотрены централизованное водоснабжение с устройством умывальников. При мастерской оборудована гардеробная, санузел с умывальной. Спецодеждой мастерская обеспечена. Учебно-производственные мастерские, кабинеты обеспечены аптечками первой медицинской помощи. Организован инструктаж по технике безопасности при

проведении лабораторных работ, учебно-производственной практики. Мастерские оснащены наглядными пособиями по технике безопасности.

**Спортивный зал** размещен на втором этаже пристройки основного здания. В своем составе имеет 2 снарядные, 2 раздевалки, кабинет инструктора физического воспитания. Функционирует санузел и душевая, вход в которые в кабинете инструктора.

**Медицинский блок** расположен на первом этаже пяти этажного здания общежития. Медицинское обслуживание на момент проверки не осуществляется ввиду отсутствия кадров. Общая площадь медицинского блока составляет 88,7 кв.м., в том числе: кабинет амбулаторного приема - 17,7 кв.м, изолятор на одно место - 13,3 кв.м., изолятор на два места - 17,9 кв.м., кабинет по оказанию первой медицинской помощи – процедурная - 11,5 кв.м., кабинет профилактического осмотра – 13,3 кв.м., коридор-комната ожидания - 11,5 кв.м., сан.узел - 4,5 кв.м. Медицинский блок обеспечен централизованным отоплением, водоснабжением, канализацией, для обеспечения горячей воды в процедурном кабинете установлен проточный водонагреватель «KAIZER». Медицинский блок оборудован в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющих медицинскую деятельность, прививочный кабинет оборудован в соответствии с требованиями по организации иммунопрофилактики инфекционных болезней. Для хранения иммунобиологических препаратов имеется бытовой холодильник «Свияга».

В учебном корпусе на каждом этаже размещены **санитарные узлы** для подростков обоего пола. Количество санитарно-технических приборов соответствует гигиеническим нормативам. Стены и полы в санузлах облицованы плиткой и удобны для проведения влажной уборки.

В отдельном 5-ти этажном здании размещено **общежитие**. Оборудовано 80 жилых комнат на 2-4 места, на момент проверки используются жилые помещения на 1 и этажах, в которых проживает 51 человек. Жилые комнаты сгруппированы на 8 комнат в блоке. Каждый блок имеет санитарный узел с туалетной и умывальной. На первом этаже здания предусмотрена кухня с установленным водонагревателем, сушка для одежды и обуви, камера хранения. В основном кухня учащимися не используется, т.к. 3-х разовое питание организовано на базе столовой техникума. На 1 этаже здания оборудованы складские помещения для хранения чистого белья и мягкого инвентаря и обеспечено их раздельное хранение. Сбор грязного белья осуществляется в матерчатые мешки, устанавливаемые в деревянный ларь. Стирка постельного белья организована в прачечной на 1 этаже общежития, в которой установлена стиральная машина-автомат «Атлант».

**Внутренняя отделка** жилых помещений общежития произведена бумажными обоями, полы линолеум; в местах общего пользования: стены покрашены масляной краской, полы облицованы керамической плиткой. Потолки в помещениях отделаны известковой побелкой, полы в коридорах покрыты линолеумом. Отопление, водоснабжение, канализование общежития централизованное. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы, установленные под световыми проемами. Естественная вентиляция жилых комнат, сопутствующих помещений осуществляется через форточки и обще обменную канальную вентиляцию. Влажная уборка помещений производится ежедневно с применением моющих, мест общего пользования с применением дезинфицирующих средств. Уборка жилых комнат производится учащимися, мест общего пользования - техслужащими. Уборочным инвентарем обеспечены, хранение инвентаря упорядочено и осуществляется на каждом этаже здания в специальных помещениях. Все проживающие обеспечены мягким инвентарем и 3 комплектами постельного белья. Смена постельного белья производится 1 раз в неделю

Здания техникума оборудованы централизованным **водоснабжением и канализацией**. За счет местных источников горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока, помещения медицинского кабинета.



Световой режим обеспечивается естественным и искусственным освещением. Ближайшее окружение техникума не препятствуют естественному освещению. Светопроемы оборудованы регулируемыми шторами светлых тонов. Для отделки помещений использованы краски светлых тонов (бежевый, желтый). Классные доски используются коричневого цвета. Мебель: парты и стулья – натуральное дерево и светлые тона зеленого. Мытье окон производится 2 раза в год. Искусственное освещение обеспечивается осветительными приборами рассеянного цвета с люминесцентными лампами типа ЛБ-40 расположенными параллельно окон. **Отопление** техникума централизованное. Температура воздуха внутри основных помещений в холодное время года соответствует гигиеническим нормативам и составляет + 19-21<sup>0</sup> С. Система **вентиляции** в классных кабинетах и комнатах канальная, в учебной мастерской канальная, пищеблоке – механическая приточно-вытяжная, в кабинете вычислительной техники – механическая за счет оконного вентилятора. Проветривание помещений осуществляется с помощью фрагуг. Режим проветривания соответствует гигиеническим нормативам.

Производственное обучение и практику на первом году обучения учащиеся проходят на базе техникума, на втором и более на предприятиях различных отраслей: строительные организации, колхозы-совхозы. При проведении производственной практики ограничивается продолжительность рабочего дня с учетом возраста учащихся. Для организации производственного обучения и производственной практики на базе техникума оборудованы лаборатории: 2 лаборатории трактор и автомобили, 1 устройство автомобилей, 1 техническое обслуживание автомобилей, 1 сельхоз. машины, 3 мастерские: электромонтажная, слесарная, строительная. Площади, оборудование лабораторий соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Фактическое количество 198 при проектной мощности 600. **Питьевой режим** в техникуме организован за счет питьевых фонтанчиков на 1 и 3 этаже.

**Текущая влажная уборка** учебных помещений проводится ежедневно с применением моющих средств, коридоров и мест общего пользования после каждого перерыва с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для проведения текущей уборки мест общего пользования используется дезинфицирующее средство сульфохлорантин, учебных помещений, коридоров мыльно-солодовый раствор, синтетические моющие средства, «Ника хлор». Хранение моющих, дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря упорядочено и осуществляется в отдельном помещении. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован. В помещении технического персонала имеется инструкция о приготовлении моющих и дезинфицирующих средств различной концентрации. Уборку кабинетов, мест общего пользования проводят техслужащие. Генеральные уборки учебных помещений проводятся 1 раз в месяц.

На базе техникума организовано обучение по 8 видам профессий: мастер сельскохозяйственного производства, автомеханик, тракторист-машинист сельскохозяйственного производства, мастер отделочно-строительных работ, каменщик, мастер по техническому обслуживанию и ремонту машинно-тракторного парка, электромонтер. Обучение организовано на базе 11 летнего образования. Срок обучения составляет 3 года обучения. Объем учебно-производственной нагрузки не превышает 36 часов в неделю и 6 часов в день. Начало занятий в техникуме с 8 ч. 20 мин., продолжительность занятия составляет 45 минут. При организации учебного процесса занятия объединены в пары. Продолжительность перемен составляет не менее 10 минут. Для питания учащихся предусмотрен перерыв в 45 минут. Анализ расписания в соответствии с программой производственного контроля проводится зам. директора по УПР. Расписание занятий составляется на полугодие. В расписании предусмотрено чередование общеобразовательных и специальных предметов в течение дня. Занятия по



одному предмету проводятся с интервалом 1-2 дня. Прием учащихся в училище осуществляется по результатам предварительного медицинского осмотра.

Пищеблок с обеденным залом на 76 посадочных мест размещен на 1 этаже в пристройке основного корпуса с выходом на хозяйственный двор. При пищеблоке оборудована лаборатория для организации обучения поваров, состоящая из трех помещения площадью 16 м<sup>2</sup> каждая.

Столовая типовая и рассчитана на работу на сырье: имеется овощной, мясной совмещенный с овощным, горячий цех с зонами для разделки вареных продуктов, моечная для столовой посуды, склад для сыпучих продуктов, комната персонала, санузел. Хранение заготовленных овощей осуществляется в оборудованном овощехранилище.

Водоснабжение, отопление, канализование пищеблока централизованное. Обеспечение горячей водой осуществляется от местных источников с разводкой: в моечной к каждой секции моечной ванны, к раковине для мытья рук, к бытовой ванне. Мясной цех, совмещенный с овощным, разделен на функциональные зоны для разделки мяса, овощей и оборудован 1 электромясорубкой, 1 жарочным шкафом, 1 бытовой ванной, раковиной для мытья рук, разделочными столами. Вентиляция мясного цеха осуществляется оконным вентилятором. Овощной цех, совмещенный с хранением недельного запаса овощей, оборудован картофелечисткой и предназначен для первичной обработки овощей. Вентиляция овощного цеха осуществляется за счет оконного вентилятора. Горячий цех с функциональными зонами оборудован 2 электроплитами с духовками, жарочной сковородой, 2 пищеварочными котлами, протирачной машиной, мармитом, разделочными столами. Горячий цех оборудован механической приточно-вытяжной вентиляцией. Холодильное оборудование: 1 бытовой холодильник «Свияга» для суточных проб с температурой хранения продуктов + 5 гр., 2 бытовых холодильника в складском помещении «Стинол» с температурой хранения продуктов – 18 и + 4 гр., 1 морозильный ларь «Фростор» с температурой хранения продуктов – 18 гр.

Столовой и кухонной посудой пищеблок обеспечен. Разделочный инвентарь и оборудование имеется в достаточном количестве, промаркированы. Разделочный инвентарь изготовлен из твердых пород дерева, периодически производится обновление инвентаря. Хранение разделочного инвентаря упорядочено и осуществляется в цехах.

Мытье кухонной и столовой посуды организовано в отдельной моечной и производится ручным способом в 3-х и 2-х секционных моечных ваннах.

Для мытья посуды используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные для использования в предприятиях общественного питания. Для обеспечения горячей водой установлены 2 проточных и 1 накопительный водонагреватели. Вентиляция моечной осуществляется за счет оконного вентилятора.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в складском помещении, оборудованном подтоварниками и стеллажами. Ежедневно проводится бракераж сырой продукции.

Столовую обслуживают 1 заведующий производством, 2 повара, 2 кухонных рабочих, 1 техслужащая. На пищеблоке укомплектована аптечка первой медицинской помощи. Санитарной одеждой персонал обеспечен. Для персонала оборудована раздевалка.

В питании обучающихся используется йодированная соль. С целью профилактики витаминной недостаточности организована искусственная витаминизация третьих блюд.

Филиал «Куженерский» размещен по адресу: п. Куженер, ул. Кирова, 1 в приспособленном здании.

Имеется наружное освещение, озеленение участка существующее. Техникум размещен в жилой застройке, проезд с регулярным движением транспорта вблизи с училищем нет. На земельном участке предусмотрены учебная, производственная,

хозяйственная зоны. Для сельскохозяйственного профиля и для освоения транспортных средств предусмотрена учебно-хозяйственная зона, автодром. При техникуме имеются сооружения для ремонта и обслуживания транспортных средств. Хозяйственная зона размещена со стороны входа в помещение столовой и имеет самостоятельный въезд. Для сбора мусора установлены мусоросборники в хозяйственной зоне, вывоз мусора осуществляется в соответствии с договором.

Училище в своем составе имеет 4 здания:

- основной учебный корпус приспособленный по адресу: Куженерский район, п. Куженер, ул. Кирова, 1,

- мастерские с лабораториями (тракторы и автомобили, каменные работы) приспособленные: Куженерский район, п. Куженер, примерно в 75 м. по направлению на юго-восток от дома 1 по ул. Кирова,

- гараж с лабораторией по сварочным работам, слесарная мастерская, лаборатория по строительству, лаборатория по сельхозмашина: Куженерский район, п. Куженер, ул. Кирова, 5,

- спортивный зал аварийный: Куженерский район, п. Куженер, примерно в 36 м. по направлению на восток от дома 1 по ул. Кирова - опечатан.

Учебный корпус 2 этажный, включает в себя учебные помещения, пищеблок. Фактическая численность учащихся -- 76. Количество учебных кабинетов 8, учебных групп 4. Состав и площади основных помещений в учебном корпусе соответствует гигиеническим нормативам.

Набор и площади административно-хозяйственных и служебно-бытовых помещений соответствует нормам. Гардероб в училище размещен на 1-м этаже.

В учебных помещениях в рабочей зоне установлены столы ученические 2-х местные, цветовая маркировка мебели соответствует гигиеническим нормативам. При оборудовании кабинетов ширина проходов, расстояние между первой партой и доской соответствует гигиеническим нормативам. Кабинет физики и химии оборудованы стационарными столами, демонстрационные столы установлены на подиуме. В кабинете химии установлен демонстрационный шкаф с механической вытяжкой. В лаборантской кабинета химии хранение химических веществ и реактивов осуществляется в шкафах. В кабинетах имеются наглядные пособия по технике безопасности при выполнении работ. Аптечки первой медицинской помощи укомплектованы и имеются.

В отдельном здании размещены мастерские. Площадь помещения соответствует гигиеническим нормативам. Учебно-производственные мастерские, кабинеты обеспечены аптечками первой медицинской помощи. Организован инструктаж по технике безопасности при проведении лабораторных работ, учебно-производственной практики. Мастерские оснащены наглядными пособиями по технике безопасности.

Спортивный зал размещен в отдельном здании, опечатан.

Здания училища оборудованы централизованным водоснабжением и канализацией. За счет местных источников горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблок, санузлы.

Световой режим обеспечивается естественным и искусственным освещением. Ближайшее окружение училища не препятствуют естественному освещению. Светопроемы оборудованы регулируемыми шторами светлых тонов. Для отделки помещений использованы краски светлых тонов (бежевый, желтый). Классные доски используются коричневого цвета. Мебель: парты и стулья – натуральное дерево и светлые тона зеленого. Мытье окон производится 2 раза в год. Искусственное освещение обеспечивается осветительными приборами рассеянного цвета с люминесцентными лампами типа ЛБ-40 расположенными параллельно окон.

Отопление училища централизованное. Температура воздуха внутри основных помещений в холодное время года соответствует гигиеническим нормативам и составляет + 19-21<sup>0</sup> С. Система вентиляции в классных кабинетах и комнатах канальная, в учебной



мастерской канальная, пищеблоке – механическая приточно-вытяжная, в кабинет вычислительной техники – механическая за счет оконного вентилятора. Проветривание помещений осуществляется с помощью фрамуг. Режим проветривания соответствует гигиеническим нормативам.

Производственное обучение и практику на первом году обучения учащиеся проходят на базе училища, на втором и более на предприятиях различных отраслей: строительные организации, колхозы-совхозы. При проведении производственной практики ограничивается продолжительность рабочего дня с учетом возраста учащихся. Для организации производственного обучения и производственной практики на базе училища оборудованы лаборатории. Площади, оборудование лабораторий соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Питьевой режим в училище организован за счет питьевого фонтанчика на 1 этаже. Текущая влажная уборка учебных помещений проводится ежедневно с применением моющих средств, коридоров и мест общего пользования после каждого перерыва с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для проведения текущей уборки мест общего пользования используется дезинфицирующее средство сульфохлорантин, учебных помещений, коридоров мыльно-содовый раствор, синтетические моющие средства, «Ника хлор». Хранение моющих, дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря упорядочено и осуществляется в отдельном помещении. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован. В помещении технического персонала имеется инструкция о приготовлении моющих и дезинфицирующих средств различной концентрации. Уборку кабинетов, мест общего пользования проводят техслужащие. Генеральные уборки учебных помещений проводятся 1 раз в месяц.

На базе техникума организовано обучение по 3 видам профессий: мастер отделочных строительных работ, мастер отделочных строительных и декоративных работ, тракторист-машинист сельскохозяйственного производства. Объем учебно-производственной нагрузки не превышает 36 часов в неделю и 6 часов в день. Начало занятий в техникуме с 8 ч. 20 мин., продолжительность занятия составляет 45 минут. При организации учебного процесса занятия объединены в пары. Продолжительность перемен составляет не менее 10 минут. Для питания учащихся предусмотрен перерыв в 45 минут. Анализ расписания в соответствии с программой производственного контроля проводится зам. директора по УПР. Расписание занятий составляется на полугодие. В расписании предусмотрено чередование общеобразовательных и специальных предметов в течение дня. Занятия по одному предмету проводятся с интервалом 1-2 дня. Прием учащихся в училище осуществляется по результатам предварительного медицинского осмотра. Пищеблок с обеденным залом размещен на 1 этаже с выходом на хозяйственный двор.

Столовая типовая и рассчитана на работу на сырье: имеется овощной, мясной, горячий цех с зонами для разделки вареных продуктов, моечная для столовой посуды, склад для сыпучих продуктов, комната персонала, санузел. Хранение заготовленных овощей осуществляется в оборудованном овощехранилище.

Водоснабжение, отопление, канализование пищеблока централизованное. Обеспечение горячей водой осуществляется от местных источников с разводом: в моечной к каждой секции моечной ванны, к раковине для мытья рук, к бытовой ванне. Мясной цех оборудован 1 электромясорубкой, 1 бытовой ванной, раковиной для мытья рук, разделочными столами. Вентиляция мясного цеха осуществляется оконным вентилятором. Овощной цех совмещенный с хранением недельного запаса овощей оборудован картофелечисткой и предназначен для первичной обработки овощей. Горячий цех с функциональными зонами оборудован 2 электроплитами с духовками, жарочной сковородой, протирачной машиной, разделочными столами. Горячий цех оборудован механической приточно-вытяжной вентиляцией. Холодильное оборудование: 1 бытовой холодильник для суточных проб с температурой хранения продуктов + 5 гр., 2 бытовых



холодильника в складском помещении с температурой хранения продуктов – 18 и + 4 гр., 1 холодильная камера с температурой хранения продуктов – 18 гр.

Столовой и кухонной посудой пищеблок обеспечен. Разделочный инвентарь и оборудование имеется в достаточном количестве, промаркировано. Разделочный инвентарь изготовлен из твердых пород дерева, периодически производится обновление инвентаря. Хранение разделочного инвентаря упорядочено и осуществляется в цехах.

Мытье кухонной и столовой посуды организовано в отдельной моечной и производится ручным способом в 3-х и 2-х секционных моечных ваннах.

Для мытья посуды используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные для использования в предприятиях общественного питания. Для обеспечения горячей водой установлены 2 проточных и 1 накопительный водонагреватели. Вентиляция моечной осуществляется за счет оконного вентилятора.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в складском помещении, оборудованном подтоварниками и стеллажами. Ежедневно проводится бракераж сырой продукции.

Столовую обслуживают зав.складом, 2 повара, кухонный рабочий, 1 техслужащая. На пищеблоке укомплектована аптечка первой медицинской помощи. Санитарной одеждой персонал обеспечен. Для персонала оборудована раздевалка.

В питании учащихся используется йодированная соль. С целью профилактики витаминной недостаточности организована искусственная витаминизация третьих блюд.

«20» марта 2019 г. в период времени с 15 час 00 мин. до 15 час 45 мин по фактическому месту нахождения территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе (Республика Марий Эл, п. Советский, ул. Пушкина, 19), проведена оценка протоколов лабораторных исследований, экспертных заключений.

«25» марта 2019 г. в период времени с 15 час 00 мин. до 15 час 15 мин по фактическому месту нахождения территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе (Республика Марий Эл, п. Советский, ул. Пушкина, 19), проведена оценка протоколов лабораторных исследований.

«29» марта 2019 г. в период времени с 15 час 00 мин. до 15 час 15 мин по фактическому месту нахождения территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе (Республика Марий Эл, п. Советский, ул. Пушкина, 19), проведена оценка протоколов лабораторных исследований, экспертного заключения.

«01» апреля 2019 г. с 10 час 00 мин. до 11 час 00 мин. по месту нахождения ГБПОУ РМЭ «Аграрно-строительный техникум» проведена проверка исполнения предписания об устранении нарушений требований технических регламентов №169 от 18.03.2019 г. и предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор №169 от 18.03.2019 г., в ходе которой установлено, что предписания выполнены в установленный срок в полном объеме, а именно:

1. Обеспечено прохождение периодических медицинских осмотров работников, связанных с производством (изготовлением) пищевой продукции и осуществляющих непосредственный контакт с продовольственным сырьём и пищевой продукцией в соответствии с действующим законодательством с занесением данных о прохождении

медицинского осмотра в личную медицинскую книжку в соответствии с требованиями п.6 ст.11 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.15 приложения №2 к Приказу Минздравсоцразвития России №302н от 12.04.2011 г.»Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда». Представлены ЛМК зав.производством Орловой О.А., повара Михеева Э.В. с отметками в личных медицинских книжках сведений об обследовании на туберкулез с кратностью 1 раз в год.

2. Не допускается использование в питании обучающихся продуктов с истекшим сроком годности в соответствии с требованиями п.4 ст.5, п.7,12 ст.17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». На момент проверки продукты с истекшим сроком годности не выявлены.

3. Не допускается хранение продовольственного сырья, используемого при приготовлении пищевой продукции, в условиях, не обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья от загрязняющих веществ в соответствии с требованиями п.4 ст.13 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». На момент проверки овощи хранятся на подтоварниках.

4. Оборудованы умывальники с установкой смесителя с локтевым управлением (бесконтактным, педальным и прочим не кистевым) в помещениях, требующих соблюдения особого режима и чистоты рук обслуживающего медицинского персонала в процедурной, прививочном кабинете, кабинете приема врача медицинского пункта ГБПОУ РМЭ «АСТ», размещенном в здании общежития, в соответствии с требованиями ст.11,28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.5.6 главы I СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

5. Обеспечено при установке рабочих столов с персональными электронно-вычислительными машинами в «лаборатории по содержанию и выращиванию птицы» боковое направление основного естественного светового потока, в соответствии с требованиями ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 6.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

6. Жилые помещения общежития оснащены тумбочками, количество которых соответствует числу проживающих (комната №1), в соответствии с требованиями ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.4.4.1 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».

7. Не допускается совместное хранение уборочного инвентаря для уборки туалета и инвентаря для уборки других помещений пищеблока в соответствии с требованиями ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.5.21 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

8. Фактический рацион питания приведен в соответствие утвержденному примерному меню, при замене блюд на другие ведется учет их соответствия по пищевой ценности.



подтвержденным необходимыми расчетами в соответствии с требованиями ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

9. Пересмотрено перспективное меню с целью включения в него ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии с требованиями п. 6.4., п. 6.10, приложения 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

10. Пересмотрено примерное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, в соответствии с требованиями п. 6.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

11. Пересмотрено примерное меню с целью не допущения повторения одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие 2-3 дня, в соответствии с требованиями п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

12. Пересмотрено примерное меню с целью включения хлеба ржаного и пшеничного с каждым приемом пищи, в соответствии с требованиями п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

13. Пересмотрено примерное меню с целью включения закусок на обед в 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10 дни, в соответствии с требованиями п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

14. Оконные проемы кабинета физики, математики и информатики филиала «Куженерский», в котором установлены ПЭВМ, оборудованы регулируемыми устройствами типа рулонных штор в соответствии с требованиями ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

15. Обеспечено при установке рабочих столов с персональными электронно-вычислительными машинами в кабинете физики, математики, информатики филиала «Куженерский» боковое направление основного естественного светового потока, в соответствии с требованиями ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 6.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

16. Обеспечено оборудование рабочего места с ПЭВМ филиала «Куженерский» подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сидения и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сидения, рабочим стулом (креслом) в соответствии с требованиями ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 9.6 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».



17. Фактический рацион питания в филиале «Куженерский» приведен в соответствии утвержденному примерному меню, согласно требований ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

18. Обеспечено хранение в филиале «Куженерский» порционированного для 1 блюда мяса до раздачи в бульоне в соответствии с требованиями ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

19. В примерном меню филиала «Куженерский» не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие 2 дня, в соответствии с требованиями ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

  
\_\_\_\_\_  
Новикова Е.Н.  
(подпись проверяющего)

\_\_\_\_\_  
Кудрявцев В.Д.  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

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

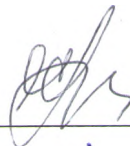
\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

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

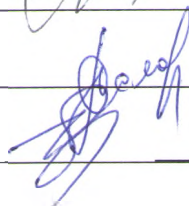
Прилагаемые документы: поручение №31 от 13.03.2019 г. на проведение в рамках утвержденного государственного задания государственной работы №1, поручение №37 от 25.03.2019 г. на проведение в рамках утвержденного государственного задания государственной работы №1, акт отбора образцов (проб) продукции №87 от 14.03.2019 г., акт отбора №87 на определение БГКП, патогенной микрофлоры, золотистого стафилококка, яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших, йерсиний, вирусов в смывах от 14.03.2019 г., акт №87 отбора образцов (проб) объектов внешней среды от 14.03.2019 г., акт №96 отбора образцов (проб) объектов внешней среды от 18.03.2019 г., акт отбора образцов (проб) продукции №96 от 18.03.2019 г., протокол осмотра принадлежащих юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов от 14.03.2019 г., объяснительная Михеевой Т.П от 18.03.2019 г., протокол осмотра принадлежащих юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов от 18.03.2019 г., объяснительная Кудрявцева В.Д. от 14.03.2019 г., письмо-вызов от 14.03.2018 г., протокол об административном правонарушении в отношении Кудрявцева В.Д. от 18.03.2019 г., определение о

назначении времени и места рассмотрения дела об административном правонарушении от 18.03.2019 г., постановление №28 по делу об административном правонарушении от 27.03.2019 г., представление №28 об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения от 27.03.2019 г., объяснительная Орловой О.А. от 14.03.2019 г., письмо-вызов от 14.03.2018 г., протокол об административном правонарушении в отношении Орловой О.А. от 18.03.2019 г., определение о назначении времени и места рассмотрения дела об административном правонарушении от 18.03.2019 г., постановление №27 по делу об административном правонарушении от 27.03.2019 г., представление №27 об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения от 27.03.2019 г., предписание об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов №169 от 14.03.2019 г., предписание об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов №169 от 18.03.2019 г., предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор; документированная информация об исполнении предписаний: вх.№187 от 14.03.2019 г., вх.№230 от 27.03.2019 г., вх.№229 от 27.03.2019 г.; протокол оценки измерений физических факторов №28-ОИ от 20.03.2019 г., протокол оценки заселенности грызунами и насекомыми №25 от 18.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1244 от 22.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1248-1250,1251 от 22.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1410 от 25.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1242 от 22.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1243 от 22.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1252 от 22.03.2019 г., экспертное заключение документации (пищевой продукции в части ее маркировки) №652 от 19.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1406 от 21.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1254 от 20.03.2019 г., протокол радиологических измерений №142 от 18.03.2019 г., протокол оценки заселенности грызунами и насекомыми №26 от 21.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №76 от 15.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1255-1269, 1275-1284 от 18.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1253 от 18.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №4139 от 19.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №4138 от 19.03.2019 г., протокол оценки измерений физических факторов №27-ОИ от 19.03.2019 г., экспертное заключение документации (оценка примерного меню) №795 от 26.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1409 от 25.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1407,1408 от 25.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1247 от 22.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1246 от 22.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1270-1274 от 28.03.2019 г., протокол лабораторных исследований №1245 от 22.03.2019 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:



Новикова Е.Н.



Соловьева В.И.

Губанова С.С.

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

Кудрявцев Василий Данилович - директор ГБПОУ РМЭ «АСТ»

иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«      » апреля 2019 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_