

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл в Волжском районе

### Предписание

должностного лица, уполномоченного осуществлять  
государственный санитарно-эпидемиологический надзор

14.03.2017 г.

дата вынесения предписания

№ 14

номер

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Волжском районе по адресу: Республика Марий Эл, г. Волжск, ул. Ленина, д.51

место вынесения предписания, наименование органа, выдавшего предписание

При обследовании объекта ГБПОУ Республики Марий Эл «СПК», место нахождения: РМЭ, г. Волжск, ул. Шестакова, д. 8

рассмотрении представленных документов: акта от 13.03.2017 г.,

указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

1. В производственном цеху для овощей пищеблока не установлена раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смесители, что является нарушением требований п. 3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

2. Производственный стол, предназначенный для обработки пищевых продуктов, в овощном цеху не имеет покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и не отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами (покрытие стола из пищевого алюминия с дырами), что является нарушением требований п. 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Складское помещение для хранения пищевых продуктов не оборудовано прибором для измерения относительной влажности воздуха; что является нарушением требований п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

4. Для приготовления и хранения готовых блюд используется посуда не из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов, что является нарушением требований п. 4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. Допускается использование деформированной кухонной посуды для приготовления горячих блюд, что является нарушением требований п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. Мытье кухонной посуды осуществляется в односекционной ванне и тем самым не соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытьё щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;

- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, что является нарушением требований п. 5.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

7. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах не соблюдается следующий порядок:

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре), что является нарушением требований п. 5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08,

8. Чашки, стаканы, бокалы во второй ванне не ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой, что является нарушением требований п. 5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08,

9. Для обучающихся в образовательном учреждении организовано однократное горячее питание – обед, при круглосуточном пребывании не предусмотрено не менее, чем пятикратный прием пищи, что является нарушением требований п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08,

10. Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню, что является нарушением требований п. 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08,

11. Стены и потолки складских помещений для овощей, для сыпучих продуктов имеют трещины на штукатурке, Стены в помещении склада для хранения овощей на высоту не менее 1,7 м не окрашены влагостойкими красками для внутренней отделки (стены в плесени, отлетевшей краской и плиткой), что является нарушением требований п. 5.6. Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.) (далее СП 2.3.6.1079-01),

12. В организации общественного питания не проводится косметический ремонт (побелка и покраска помещений) по мере необходимости:

- в овощном цеху пол с истертой краской, стены с отлетевшей плиткой, с трещинами; в коридорах пол с отбитой плиткой;

- в помещении камеры для хранения мяса стены с отбитой плиткой, с трещинами; в мучном цеху стены с отбитой плиткой, на потолке отлетела штукатурка и швы между плитами;

- в помещении холодильников для хранения пищевых продуктов стены с трещинами, подтеками, над дверью отсутствует косяк;

- в мяско - рыбном цеху потолок с отлетевшей побелкой, пол с выбитой плиткой;

- в помещении моечной посуды стены с потрескавшейся краской, отлетевшей плиткой, с трещинами в побелке;

- в овощном цеху стены с отбитой плиткой, потолок со следами подтеков, пол с отбитой плиткой;

- в помещении склада для хранения хлеба стены с трещинами, с отлетевшей плиткой и трещинами;

- в моечном помещении столовой посуды стены с отлетевшей плиткой;

- побелка потолка и стен всех помещений пищеблока потемневшая от времени, что является нарушением требований п. 5.16. СП 2.3.6.1079-01,

13. Колода для разуба мяса не установлена на крестовине или специальной подставке, не скреплена металлическими обручами, ежедневно по окончании работы не зачищается ножом. Периодически по мере необходимости колоду не спиливают и не обстругивают, что является нарушением требований п. 6.6. СП 2.3.6.1079-01,

14. В цеху для приготовления холодных блюд и на участке по порционированию готовых блюд, не установлена бактерицидная лампа которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации, что является нарушением требований п. 5.9 СП 2.3.6.1079-01,

15. В моечных помещениях не вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря в указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах, что является нарушением требований п. 5.3 СанПиН 2.4.5.2409-08,

16. Моечные ванны для мытья столовой посуды не имеют маркировку объемной вместимости, что является нарушением требований п. 5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08,

17. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке не используются раздельные специально промаркированные разделочный инвентарь, кухонная посуда: на стеллажах для сушки кухонной посуды находились полиэтиленовые тазы без маркировки, отсутствует разделочный инвентарь и кухонная посуда для вареных овощей, применяемые для приготовления салатов, что является нарушением требований п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08,

18. Столовые приборы не прокаливают в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут, что является нарушением требований п. 5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08,

19. Для уборки каждой группы помещений используется не промаркированный уборочный инвентарь, что является нарушением требований п. 5.21. СанПиН 2.4.5.2409-08,

20. Ежедневно в обеденном зале не вывешивается, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, что является нарушением требований п. 6.24. СанПиН 2.4.5.2409-08,

21. Суточные пробы отбирают в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с неплотно закрывающимися металлическими крышками, что является нарушением требований п. 14.11 Приложения 11 к СанПиН 2.4.5.2409-08,

22. Допускаются к использованию пищевые продукты – плодоовощная продукция - с признаками порчи (на момент проверки в овощном складе хранились капуста и морковь с признаками порчи (гнилые), что является нарушением п. 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08,

23. В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не указывается

- номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта,

- конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов,

- фактический срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов,

- подпись ответственного лица, что является нарушением п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08,

24. Оценку качества каждого блюда не проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (отсутствует оценка качества каждого блюда), что является нарушением п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08,

25. Мороженое мясо не хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями (на момент проверки мясо хранилось навалом), что является нарушением п. 7.14 СанПиН 2.4.5.2409-08,

26. На пути движения от душа к ванне бассейна не размещаются ножные ванны с проточной водой, размеры которых исключают возможность их обхода или перепрыгивания, что является нарушением п. 2.7. СанПиН 2.1.2.1188-03 "Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества" (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.01.2003 N 4 (далее: СанПиН 2.1.2.1188-03).

27. Дезинфекция ванны бассейна не проводится специально обученным персоналом бассейна или отделом профилактической дезинфекции, что является нарушением п. 3.9.3 СанПиН 2.1.2.1188-03,

28. Для реализации задач, поставленных перед производственным контролем не подготавливается программа (план) производственного контроля за эксплуатацией и качеством воды плавательных бассейнов с конкретизацией положений, что является

нарушением п. 5.2 СанПиН 2.1.2.1188-03, что подтверждается актом от 13.03.2017 г., квалифицируется по ст.6.3 КоАП РФ;

29. Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна не включает исследования по определению следующих показателей:

- органолептические (мутность, цветность, запах) – 1 раз в сутки в дневное или вечернее время;

- остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор);

- содержание хлороформа 1 раз в месяц, что является нарушением п. 5.3.2 СанПиН 2.1.2.1188-03.

30. В процессе эксплуатации плавательного бассейна не осуществляется производственный контроль за:

- параметрами микроклимата;

- состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов;

- уровнями техногенного шума и освещенности, что является нарушением п. 5.3, п. 5.3.4. СанПиН 2.1.2.1188-03.

31. Эффективность работы приточно-вытяжной вентиляции систематически не контролируется специализированной организацией не реже 1 раз в год, что является нарушением п. 5.3.7 СанПиН 2.1.2.1188-03.

32. В раздевалках для посетителя стены, лавки с облупившейся краской, что не позволят проведение качественной ежедневной дезинфекции, что является нарушением п. 3.9.1 СанПиН 2.1.2.1188-03.

33. Конструкция рабочего стула (кресла) не обеспечивает поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ и не позволяет изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления, что является нарушением п. 9.6. 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 мая 2003 г.),

34. Жилые комнаты не обеспечены надлежащим твердым инвентарем (тумбочки, шкафы для одежды и обуви старые, без дверок, потрескавшиеся), что является нарушением 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».

35. Мягкий инвентарь (матрасы, подушки, одеяла) не подвергаются камерной дезинфекции ежегодно, которая проводится специализированной организацией, что является нарушением п. 5.9 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».

36. В жилых комнатах, местах общего пользования (кухнях, комнате отдыха), коридорах потолки, стены и полы со следами механических повреждений, дефектами, облупившейся краской и со следами старой и новой течи, в связи с чем проведение влажной уборки с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств невозможно, что является нарушением п. 5.1 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».

На основании ч. 2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 73 Административного регламента исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению проверок деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов

Представить информацию об исполнении предписания по срокам исполнения мероприятий в территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл в Волжском районе по адресу: г. Волжск, ул. Ленина, 51, каб. 25. с копиями документов, подтверждающих выполнение пунктов предписания в срок 04.04.2017 г., 20.04.2017 г., 25.08.2017 г.

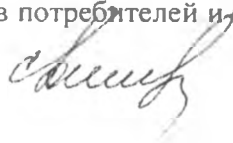
Невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль) об устранении нарушений законодательства влечет административную ответственность, предусмотренную ч. 1. ст. 19.5. КоАП РФ.

Предписание может быть обжаловано в досудебном порядке в течении 15 дней с даты получения вышестоящему должностному лицу или в суд в порядке, установленном законодательством РФ.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на ГБПОУ Республики Марий Эл «СПК»

(должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность)

Главный государственный санитарный врач в г. Волжске, Волжском районе, Звениговском и Моркинском районах, начальник территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РМЭ в Волжском районе.



Е.Ф. Алексеева

Предписание получил \_\_\_\_\_

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл в Волжском районе

### Предписание

должностного лица, уполномоченного осуществлять  
государственный санитарно-эпидемиологический надзор

11.09.2017 г.

№ 141

Дата вынесения предписания

Номер

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Волжском районе по адресу: Республика Марий Эл, г. Волжск, ул. Ленина, д.51

Место вынесения предписания, наименование органа, выдавшего предписание  
При обследовании объекта ГБПОУ Республики Марий Эл «СПК», РМЭ, г. Волжск, ул. Шестакова, д. 8.

При рассмотрении представленных документов: акта от 08.09.2017 г.,  
указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы  
выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

1. На пути движения от душа к ванне бассейна не размещены ножные ванны с проточной водой, размеры которых исключают возможность их обхода или перепрыгивания, в соответствии п. 2.7. СанПиН 2.1.2.1188-03 "Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества" (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.01.2003 N 4)

2. Конструкция рабочего стула (кресла) не обеспечивает поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ и не позволяет изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления, в соответствии с п. 9.6. 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 мая 2003 г.)

На основании ч. 2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 73 Административного регламента исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению проверок деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров», утвержденного Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 июля 2012 г. № 764, с целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей,

**Предлагаю: ГБПОУ Республики Марий Эл «СПК»**

1. На пути движения от душа к ванне бассейна разместить ножные ванны с проточной водой, размеры которых исключают возможность их обхода или перепрыгивания, в соответствии п. 2.7. СанПиН 2.1.2.1188-03 "Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества" (утверждены

Утверждаю  
Директор ГБПОУ Республики Марий Эл «СПК»  
Гарифуллин Р.Г.  
« 28 » марта 2017 г.



Акт  
об устранении предписания № 14 от 14 марта 2017 года

Комиссия в составе: председателя – Р.Г.Гарифуллина, директора колледжа, членов комиссии: Л.Ф.Квасовой, зам. директора по АХЧ; Т.С.Мануиловой, зав. производством, составили настоящий акт о том, что во исполнение предписания Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Волжском районе № 14 от 14 марта 2017 г. были выполнены мероприятия по устранению нарушений санитарного законодательства:

1. В производственном цеху для овощей пищеблока установлена раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель (фото № 1).
2. Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности воздуха (фото № 2).
3. Деформированная кухонная посуда для приготовления горячих блюд списана.
4. При мытье столовой посуды ручным способом для ополаскивания посуды установлен смеситель с душевой сеткой (фото № 3).
5. Для ополаскивания чашек, стаканов установлен смеситель с душевой сеткой (фото № 4).
6. Колода для разруба мяса установлена на специальной подставке, скреплена металлическим хомутом (фото № 5).
7. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моечных средств (фото № 6).
8. На моечные ванны для мытья столовой посуды нанесены маркировки объемной вместимости (фото № 7).
9. Промаркирован разделочный инвентарь, кухонная посуда (фото № 8).
10. Столовые приборы прокалены в духовых шкафах.
11. Промаркирован уборочный инвентарь (фото № 9).
12. Ежедневно в обеденном зале вывешено меню (фото № 10).
13. Журнал бракеража пищевых продуктов заполнен в соответствии с п.14.5. СанПин.2.4.5.2409-08 (фото № 11).
14. Суточные пробы отбираются в маркированную стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками (фото № 12).

Директор  
Зав. производством  
Зам. директора по АХЧ

Р.Г.Гарифуллин  
Мануилова Т.С.  
Квасова Л.Ф.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Марий Эл «Строительно-промышленный колледж»  
425000, Республика Марий Эл, г. Волжск, ул. Шестакова д.8  
л/с 03082P09411 отдел №1 УФК по РМЭ  
тел: приемная - 8(83631) 4-78-90; директор – 8(83631) 4-78-83/факс  
бухгалтерия – 8(83631) 4-78-70/факс  
ИНН 1216001810 КПП 121601001

---

Исх. № 322  
от 22.08.2017 г.

Начальнику территориального отдела  
Управления Федеральной службы надзору  
в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по РМЭ  
в Волжском районе  
Е.Ф.Алексеевой

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Строительно-промышленный колледж» предоставляет информацию об исполнении предписания № 14 от 14 марта 2017 года, со сроком исполнения до 25 августа 2017 года

**пункт 2 предписания**

-Приобретен производственный стол, предназначенный для обработки пищевых;

продуктов (фото 1, раздел «Столовая»); квитанция от 18.08.2017 № ДЦ 100000227.

**пункт 4 предписания**

Для приготовления и хранения блюд приобретена посуда из нержавеющей стали: на 5 литров, на 10 литров, на 20 литров (чек от 18 августа). фото прилагается.

**пункт 6 предписания**

заявка, с оплатой на ванну из двух секций. (счет ДЦ 100022042 от 25.08.2017 года.)

**пункт 7 предписания**

-Приобретен стеллаж для сушки посуды (фото 5, раздел «Столовая»); квитанция от 18.08.2017 № ДЦ 100000227.

**пункт 11**

фото прилагаются

**12 предписания**

фото прилагаются

**пункт 14 предписания**

В цеху для приготовления холодных блюд, установлена бактерицидная лампа (фото 13); товарный чек №33 от 15.08.2017 прилагается.



**пункт 25 предписания**

заявка и оплата на два стеллажа ДЦ 100022042 от 25.08.2017 года.

**пункт 27 предписания**

Договор на дезинфекцию ванны бассейна (копия заявки прилагается)

**пункт 31 предписания**

Приточно-вытяжная вентиляция в рабочем состоянии (акт №282 август 2017) контракт №004 от 10.01.2017 года.

**пункт 32 предписания**

Произведен ремонт стен, потолков и лавок в помещении для посетителей (фото 1, раздел «Бассейн «Чайка»), акт №2 от 15.08.2017 года.

**пункт 33 предписания**

Заявка на выделение денежных средств на приобретение стульев (кресел при работе ПЭВМ в количестве 22 шт.) подана в Министерство образования и науки Республики Марий Эл (исх. № 268 от 27.06.2017 г.);

**пункт 34 предписания**

фото прилагаются жилых комнат.

**пункт 35 предписания**

Договор прилагается

**пункт 36 предписания**

Произведен ремонт в общежитии комнат и в местах общего пользования (фото 1, раздел «Общежитие»), акт №3 от 30.06.2017 года.

Директор ГБПОУ Республики Марий Эл «СПК» \_\_\_\_\_ Р.Г. Гарифуллин



Утверждаю  
Директор ГБПОУ Республики Марий Эл «СПК»  
Гарифуллин Р.Г.  
« 18 » апреля 2017 г.



Акт  
об устранении предписания № 14 от 14 марта 2017 года

Комиссия в составе: председателя – Р.Г.Гарифуллина, директора колледжа, членов комиссии: Л.Ф.Квасовой, зам. директора по АХЧ; Г.А.Верещагиной, зав. бассейном, составили настоящий акт о том, что во исполнение предписания Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Волжском районе № 14 от 14 марта 2017 г. были выполнены мероприятия по устранению нарушений санитарного законодательства:

1. Разработана и утверждена директором колледжа Программа производственного контроля за эксплуатацией и качеством воды плавательного бассейна (копия прилагается).

2. Заключено дополнительное соглашение к договору об оказании возмездных услуг от 10 апреля 2017 года с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл» в Волжском районе **на проведение лабораторных исследований** за качеством воды в ванне бассейна, в который включены исследования по определению показателей (органолептический (мутность, цветность, запах), содержание хлороформа) и **осуществления производственного контроля** за параметрами микроклимата, состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов, уровнем техногенного шума и освещенности (копия прилагается).

3. Ведется журнал температурного режима воды, воздуха и остаточного хлора (копия журнала на 10 л. прилагается).

Директор  
Зав. бассейном  
Зам. директора по АХЧ

Р.Г.Гарифуллин  
Верещагина Г.А.  
Квасова Л.Ф.