



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю**

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056

Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ

E-mail: mail@22.rospotrebnadzor.ru, http://www.22.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском,
Солтонском и Целинном районах**

659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, дом 78

Тел.: 8 (3854) 32-84-46, факс: 8 (3854)32-84-47

E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru

г. Бийск, ул. Советская, 78
(место составления акта)

“ 09 ” октября 20 20
(дата составления акта)
11 часов 00 минут
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора) юридического лица, индивидуального
предпринимателя
№ 16/081058/194**

“ 09 ” октября 20 20 по адресу: РФ, 659300, Алтайский край, город Бийск, улица
Советская, дом 78
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 1356 о проведении плановой проверки с дистанционным взаимодействием юридического лица от «08» сентября 2020, заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия по Алтайскому краю Борисюк Натальи Николаевны

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

была проведена плановая / с дистанционным взаимодействием проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, с дистанционным взаимодействием /выездная)

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»

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

Дата и время проведения проверки:

« » 2020 с час. мин. до час. мин. Продолжительность _____

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах

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

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

(фамилии, имена, отчества (последнее - при наличии), 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), проводившие проверку: Трусова Ольга Николаевна, главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, Лозовских Людмила Александровна, главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах

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

При проведении проверки присутствовали:

(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 (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1. В учебном корпусе КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», расположенном по адресу: г. Бийск, улица Советская, дом 28, в кабинете информатики № 212 недостаточно площади на одно рабочее место пользователей ПЭВМ, так на 11 рабочих мест ПЭВМ с ВДТ на базе плоских дискретных экранов площадь помещения составляет 46,8 м², т.е. на 1 одно рабочее место приходится 4,25 м², при норме площадь на одно рабочее место пользователей ПЭВМ с ВДТ на базе плоских дискретных экранов должна составлять не менее 4,5 м², что является нарушением п. 3.4. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», согласно которому – «Площадь на одно рабочее место пользователей ПЭВМ с ВДТ на базе электронно-лучевой трубки (ЭЛТ) должна составлять не менее 6 м² СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, в помещениях культурно-развлекательных учреждений и с ВДТ на базе плоских дискретных экранов (жидкокристаллические, плазменные) - 4,5 м. При использовании ПЭВМ с ВДТ на базе ЭЛТ (без вспомогательных устройств - принтер, сканер и др.), отвечающих требованиям международных стандартов безопасности компьютеров, с продолжительностью работы менее 4 часов в день допускается минимальная площадь 4,5 м² СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы на одно рабочее место пользователя (взрослого и учащегося высшего профессионального образования).», что подтверждается копией справки и объяснительной директора.

2. Поверхности стен в туалете № 1 и коридоре общежития КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" по адресу: г. Бийск, ул. Советская, д. 219/7, выполнены бумажными обоями, что не позволяет проведению качественной влажной уборке при помощи чистящих и дезинфицирующих средств, 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», согласно которому – «Все помещения общежития подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке к применению в жилых и общественных зданиях. Ежедневной уборке с использованием дезинфицирующих средств подлежат туалеты, душевые, прачечные, помещения медицинского назначения» и подтверждается фотокопией.

3. В КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" при выдаче готовых блюд для второй смены не проводится оценка качества блюд, не осуществляется снятие проб и не делается соответствующая запись в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" по адресу ул. Советская, 219/5 и в корпусе № 2 по адресу: г. Бийск, ул. Советская, 28, согласно журнала бракеража готовой кулинарной продукции оценка качества блюд бракеражной комиссией проводится только в первую смену, что является нарушением п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого - «Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.», что подтверждается копией журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

4. На пищеблоке КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" по адресу: г. Бийск, ул. Советская 219/5, в мясорыбном цехе стол для «мяса сырого» имеет деревянное покрытие, что является нарушением п. 4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого - «Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» и подтверждается фотокопией.

5. На пищеблоке КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" по адресу: г. Бийск, ул. Советская 219/5, стена в продовольственном складе имеет дефект в виде трещины и отшелушивания покраски, что не позволяет проведению качественной влажной уборке при помощи чистящих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому – «Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания», п. 5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому – «Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом», п. 5.6. С.П.2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому – «Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки» и подтверждается фотокопией.

6. На пищеблоке КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" по адресу: г. Бийск, ул. Советская 219/5 отсутствует контроль за поступающей продукцией на пищеблок, не проводится бракераж всех поступающих продуктов, так на момент проверки не проведен бракераж круп, макарон, творога, рыбы, мяса птицы, но выданы блюда согласно журнала бракеража готовой кулинарной продукции из круп и молока (каша рисовая молочная 14.09.2020, каша перловая 14.09.2020, каша пшенная молочная 15.09.2020, каша манная молочная 16.09.2020), из макарон (макаронные отварные 15.09.2020), из творога, (ватрушка с творогом 15.09.2020), рыбы (рыбная котлета 14.09.2020), мяса птицы (куры тушеные в соусе 15.09.2020) и согласно представленного журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья проведен бракераж поступающих пищевых продуктов только мяса говядины и масла несоленого, что является нарушением п. 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого - «для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1

приложения 10 настоящих санитарных правил)», что подтверждается копией журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

7. Разделочные доски хранятся на рабочем месте плашмя на столе в овощном цехе пищеблока КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" по адресу: г. Бийск, ул. Советская 219/5, что является нарушением п. 5.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому - «Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре» и подтверждается фотокопией.

8. На пищеблоке КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" по адресу: г. Бийск, ул. Советская 219/5, для приготовления блюд используется маргарин, согласно счет фактуре № 7349 от 14.09.2020 на пищеблок поступил маргарин Чудесница универсальный в количестве 20 штук по 180 грамм, что является нарушением п. 6.25. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого «Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7», «Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются в организациях общественного питания образовательных учреждений» п.27- «Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.», что подтверждается копией счет фактуры № 7349 от 14.09.2020 и копией декларации о соответствии, копией журнала бракеража поступающих продуктов.

9. В КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" по адресу: г. Бийск, ул. Советская 219/5, умывальная раковина в служебном туалете пищеблока не обеспечена полотенцем; умывальная раковина в овощном цехе не обеспечена мылом и полотенцем; умывальная раковина в мучном цехе не обеспечена мылом, что является нарушением п. 13.1., 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – «В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается» и подтверждается фотокопией.

10. В КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" по адресу: г. Бийск, ул. Советская 219/5 согласно счет фактуре № 7660 от 18.09.2020 принят на пищеблок сахар песок в количестве 30 кг, представлена декларация о соответствии, которая действительна по 09.08.2019, иных документов подтверждающих их принадлежность к определенной партии пищевых продуктов не представлено, что является нарушением п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому – «Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации», что подтверждается копией декларации о соответствии и копией счет фактуры № 7660 от 18.09.2020.

11. На пищеблоке КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" хранение чистой столовой посуды осуществляется – стаканов на подносах, тарелок стопками на столе, что является нарушением п. 4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому – *«Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии»* и подтверждается фотокопией.

12. На пищеблоке КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" по адресу: г. Бийск, ул. Советская 219/5, допускается совместное хранение разделочного инвентаря для сырых и готовых продуктов – нож с маркировкой «рыба сырая» и нож с маркировкой «мясо вареное» хранятся совместно, что является нарушением п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому – *«Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда: - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь"»* и подтверждается фотокопией.

13. В КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" отсутствует контроль за качественным и количественным составом рациона питания, «Ведомость контроля за питанием» ведется формально не заполнены графы в среднем за 10 дней и отклонение от нормы, что является нарушением п. 14.9., приложение 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого - *«для контроля за качественным и количественным составом рациона питания ведется «Ведомость контроля за питанием», в конце каждой недели или 1 раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания»*, что подтверждается копией журнала ведомости контроля за питанием.

14. В КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" нарушаются противоэпидемические мероприятия, не все учебные помещения подвергаются обеззараживанию воздуха с использованием оборудования, разрешенного для применения в присутствии людей, из-за отсутствия бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа в достаточном количестве, что является нарушением, что является нарушением п. 1.5. "МР 3.1/2.4.0206-20.3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в профессиональных образовательных организациях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.08.2020), согласно которому – *«Проведение обеззараживания воздуха с использованием оборудования, разрешенного для применения в присутствии людей»; п. 7.8., п. 9.1, п. 9.7., п. 9.8 СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», согласно которых - «В медицинских организациях, детских образовательных и оздоровительных организациях, организациях социального обеспечения обеспечивается соблюдение текущей дезинфекции химическими дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению, соблюдение масочного режима, гигиенической обработки рук, обеззараживания и очистки воздуха с применением технологий, прошедших оценку соответствия и разрешенных к применению, в том числе ультрафиолетовое облучение и проветривание помещений», «В период подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ заинтересованными федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и организациями реализуются санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по разработанному и утвержденному региональным планам профилактических и противоэпидемических мероприятий по борьбе с гриппом и ОРВИ в субъектах Российской Федерации», «На основании анализа эпидемической обстановки по гриппу и ОРВИ, уровня регистрируемой заболеваемости в сравнении с эпидемическими пороговыми, клинической характеристики заболеваний у детей и*

взрослых, результатов лабораторной диагностики и мониторинговых исследований по слежению за циркулирующими в эпидемический сезон вирусами гриппа и ОРВИ по предложениям (предписаниям) органов, уполномоченных осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, на территории субъекта Российской Федерации, учреждениях, организациях и предприятиях проводятся дополнительные санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по предупреждению распространения гриппа и ОРВИ в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, включающие: усиление противоэпидемического режима в медицинских организациях, детских образовательных организациях, оздоровительных организациях и организациях социальной защиты (проведение термометрии и осмотра с целью выявления больных, усиление контроля за соблюдением температурного режима, режимов текущей дезинфекции, обеззараживание воздушной среды, ношение марлевых масок и другие), а также прекращение допуска посетителей к больным в стационары, учреждения с круглосуточным пребыванием детей и взрослых (дома ребенка, детские дома и другие), «Руководителями организаций и предприятий принимаются меры по защите работающего персонала от заболевания гриппом и ОРВИ, особенно в организациях с высоким риском распространения вирусов (предприятия торговли, сферы обслуживания, общественного транспорта)», что подтверждается объяснительной директора.

15. Охват горячим питанием в КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" по адресу: г. Бийск, ул. Советская 219/5 составляет 260 человек, по адресу: г. Бийск, ул. Советская 28 составляет 80 человек, что составляет 30% от общего количества учащихся, что является нарушением п. 14.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого - «Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием», что подтверждается информацией входящий номер 4479 от 09.10.2020г. и объяснительной директора.

16. При анализе питания в КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" с 11.09.2020г. по 16.09.2020г. в рационе обучающихся отсутствует сыр и кисломолочные продукты, что является нарушением 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», согласно которого - «Ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.», что подтверждается копией журнала бракеража готовой кулинарной продукции, копией журнала ведомости контроля за питанием и объяснительной директора.

17. Нарушаются правила транспортировки готовых блюд в КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса", так готовые блюда доставляют в буфет – раздаточную по адресу: г. Бийск, ул. Советская 28 на легковом автомобиле Нива гос. номер х577хс 22, который не оборудован как специальный транспорт, транспортная тара не имеет маркировки, что является нарушением п. 7.1., п. 7.2., п. 7.4., п. 7.5. С.П.2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которых – «В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт. Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования. Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре. Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции. Реализация продукции

вне организации в потребительской таре осуществляется при наличии информации, предусмотренной действующими гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.», что подтверждается фотокопией и объяснительной директора.

Указанные выше нарушения допущены должностным лицом – директором КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» Самусенко Еленой Васильевной

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

не выявлено

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

не выявлено

■ нарушений не выявлено:

Время проведения проверки: 14.09.2020 с 10 часов 00 минут по 09.10.2020 до 11 часов 00 минут

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть) для плановой проверки

Плановая проверка с дистанционным взаимодействием проводилась с целью осуществления государственного надзора за исполнением обязательных требований в области санитарно – эпидемиологического благополучия населения на основании плана проведения плановых проверок Управлением Роспотребнадзора по Алтайскому краю на 2020 год, утвержденного приказом Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю от 23.12.2019 № 470 «Об организации и проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей в 2020 году», приказа от 21.04.2020 № 121 «О внесении изменений в Планы проведения плановых проверок Управления на 2020 год, сформированные Генеральной прокуратурой Российской Федерации».

Учреждение осуществляет свою деятельность на основании устава, который утвержден приказом управления Алтайского края по образованию и делам молодежи 21.07.2014 № 4065. Санитарно-эпидемиологическое заключение на услуги в системе образования № 22.56.23.000.М.000181.07.18 от 30.07.2018г. действительно бессрочно. Лицензия серия 22Л01 № 0001400 от 31.10.2014 на осуществление образовательной деятельности по образовательным программам, действительна бессрочно. ИНН: 2204051230; ОГРН 1102204004572.

В КГБПОУ "Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса" обучается 1150 обучающихся, количество групп 48, сирот -78, средняя наполняемость — 25 человек в группе, в 1-ую смену в главном корпусе — 17 групп, во 2-ую -15 групп. На втором корпусе в 1-ую смену — 9 групп, во 2-ую- 7 групп. Возраст учащихся от 15- 20 лет.

Обучение проводится по следующим отделениям: отделение перерабатывающей промышленности, а именно монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям), технология молока и молочных продуктов, технология мяса и мясных продуктов; отделение сервиса, а именно туризм гостиничный сервис, декоративно-прикладное искусство и народные промыслы, документационное обеспечение управления и архивоведение; отделение корпуса, а именно технология продукции общественного питания, коммерция (по отраслям)

Главный учебный корпус, расположенный по адресу: г. Бийск ул. Советская 219/5.

Расположен на самостоятельном земельном участке площадью 1,5 га. Территория имеет полное ограждение. На земельном участке выделены следующие зоны: учебная, производственная, хозяйственная. Хозяйственная зона изолирована от других зон, размещается со стороны входа в производственные помещения. Для сбора мусора имеются 3 контейнера оборудованные в соответствии с требованиями. Договор на вывоз мусора заключен с ООО «Спецобслуживание-Центральное» № СМЮ-Б14-4007 от 02.03.2020., на момент проверки контейнеры от мусора освобождены.

Площадь озеленения земельного участка достаточная. Подъезды и подходы к зданиям и территории хозяйственного участка имеют твердое покрытие. Земельные участки имеют наружное освещение. Здание построено по типовому проекту в 1992г. Проектная мощность — 540 мест главный корпус и 400 корпус № 2. Фактически всего обучается 1150. обучающихся в первую смену 650 и 500 .во 2 смену в двух корпусах, обучение в две смены.

Учебные помещения изолированы от учебно-производственных мастерских. Мастерские расположены в отдельном здании, соединенном с основным зданием отапливаемым переходом, пищеблок, медицинский пункт размещены в отдельных блоках. Спортивный зал размещен на 2 этаже учебного корпуса. Учебные помещения имеют следующий состав: учебные кабинеты, лаборатории общеобразовательного цикла, лаборатории и кабинеты профессионально-технических и специальных дисциплин, кабинета информатики.

Площадь на 1 обучающегося от 2,5 м - 6 м 2. Учебные помещения включают рабочую зону, где расположены учебные столы учащихся, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения.

В кабинете химии подвод воды имеется, вытяжной шкаф в рабочем состоянии. Расстановка учебных столов двухрядная, трехрядная. Учебной мебелью обеспечены.

Спортивный зал расположен на 2 этаже учебного корпуса. Площадь спортивного зала 12 на 24м2. Зал оборудован в соответствии с требованиями. При спортивном зале имеются 2 раздевалки с санузлом и душевой.

Компьютерных классов — 2 (№№206, 210). В кабинете № 206 установлено 10 компьютеров (жидкокристаллических), 1 компьютер для преподавателя, в кабинете № 210 установлено 11 компьютеров (жидкокристаллических), 1 компьютер для преподавателя. Кабинеты оборудованы в соответствии с требованиями, отделка помещений соблюдается. Площадь на 1 компьютер соблюдается. Вентиляция естественная через каналные отверстия. Также установлены кондиционеры. Учебной мебелью компьютерные классы обеспечены. Естественное освещение через оконные проемы. Оконные проемы оборудованы жалюзи.

Лаборатория «Информатика и информационные технологии» кабинет № 26, оборудован учебными столами и стульями на 12 рабочих мест, 7 рабочих мест с ПК, м/м установка.

Лаборатория «Технические средства управления» кабинет № 32, оборудован учебными столами и стульями на 16 рабочих мест, 7 рабочих мест с ПК.

Лаборатория «Мультимедийная лаборатория иностранных языков» кабинет № 118, оборудован офисной мебелью, ПК на 12 рабочих мест, м/м установка.

Лаборатория «Гостиничный номер» кабинет № 201, оборудован кроватью, душевая кабина, биде, унитаз, кресло, стол, ПК, 1 рабочее место.

Лаборатория «Документоведение. Учебная канцелярия» кабинет № 203, оборудован учебными столами и стульями, 25 рабочих мест.

Лаборатория «Термодинамика, теплотехника и гидравлика» кабинет № 301, оборудован учебными столами и стульями, 25 рабочих мест.

Лаборатория «Материаловедение. Электроника и электронная техника» кабинет № 303, оборудован учебными столами и стульями, 25 рабочих мест.

Лаборатория «Автоматизация технологических процессов» расположена на 3 этаже учебного корпуса кабинет № 316. В помещении для теоретических занятий установлены учебные столы и стулья, 6 рабочих мест.

Лаборатория «Мясное и животное сырье и продукция. Автоматизация технологических процессов» кабинет № 319. Оборудование представлено: клипсатор, комплект пищевого оборудования, машина для шприцевания, морозильная камера R1400L, пельменный аппарат, стол шприцовочный, тележка рикша, тележка напольная, технологические образцы оборудования, производственный стол, блок управления куттером, весы электронные, тележка напольная, холодильная камера «Свяга», холодильный шкаф «Рапсодия», электроплита, стол обвалочный, 12 рабочих мест.

Учебные помещения и лаборатории имеют естественное освещение. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами, защитная арматура имеется.

Теплоснабжение от ТЭЦ.

Системы водоснабжения, канализации централизованные, в рабочем состоянии, аварийных ситуаций не отмечают.

Система вентиляции естественная, вытяжная механическая в спортивном зале, пищеблоке. На момент проверки в рабочем состоянии. Акты на исправность вентиляции предъявлены. Проветривание осуществляется путем открытия фрамуг.

Питьевой режим организован водой, расфасованной в емкости «Родник» Геликон», производитель ООО «Родник» Геликон», договор на оказание услуг № 30/2020 от 28.02.2020, № 29/2020 от 28.02.2020. Документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды, а также документы на обработку кулера предъявлены.

Уборка учебных помещений проводится в конце учебной смены. Помещения убираются техническим персоналом. Штат технического персонала укомплектован. Дезинфекционный режим соблюдается. Моющими, мылом, антисептиками и дезинфицирующими средствами обеспечены, запас имеется. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств имеются. Проводится ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств, с обработкой контактных поверхностей, генеральная уборка проводится один раз в неделю. Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован, используется по назначению. Проветривание рекреаций и коридоров помещений согласно графика осуществляется во время уроков, учебных кабинетов – во время перемен.

Санитарных узлов в главном учебном корпусе – 3 для обучающихся (в туалете девушек № 1 на 1 этаже установлено 2 унитаза с перегородкой и 2 умывальные раковины, в туалете девушек № 2 на 1 этаже установлено 2 унитаза с перегородкой и 3 умывальных раковины, в туалете юношей на 2 этаже установлено 2 унитаза с кабинами и 2 умывальные раковины) Мылом, антисептиками и туалетной бумагой обеспечены. Служебных туалетов 1 (на 1 этаже установлены 1 унитаз и 1 умывальная раковина).

Учебно-производственный процесс. Недельная нагрузка составляет 36 часов в неделю.

Занятия проводятся по 6-ти дневной учебной неделе. Учебная нагрузка в течение дня (в день дается по 3 пары по 45 минут). Занятия проводятся с 8.00 до 16.10. (1 поток и 2 поток), с 14.30 до 20.25. (3 поток). Перемены по 10 минут, перерыв на обед 45 минут с 10.45 до 11.30. (1 поток), с 11.30 до 12.15. (2 поток), с 18.00 до 18.45. (3 поток). С 01.09.2020 образовательный процесс осуществляется в очной форме и с применением электронного оборудования (дистанционных образовательных технологий): 1 смена и 1-2 пары 2-ой смены – очная форма. 3 пара 2-ой смены и 1 и 2 смены субботы – дистанционная форма обучения (приказ № 67/1 от 31.08.2020.).

Учебно-производственные мастерские. Мастерские расположены в отдельном двух этажном здании, соединенным с основным учебным корпусом теплым переходом.

Мастерская «Слесарно-механическая» кабинет № 7: рассчитана на 10 рабочих места. Технологическое оборудование: верстаки с тисами. Вентиляция – общая вытяжная с механическим побуждением. Акт проверки кратности воздухообмена здания и эффективности систем вентиляции с механическим побуждением от 03.08.2020 представлен. Для соблюдения правил личной гигиены подростков в мастерской установлена раковина с подводом холодной и горячей воды, моющие средства, антисептики имеются.

Мастерская «Художественное проектирование изделий декоративно-прикладного и народного искусства (художественная обработка дерева-соломка)» кабинет № 21: в мастерской установлено оборудование: ученические столы, стулья, 7 рабочих мест. Приклеивание соломки на материал осуществляется с помощью кисточки клеем ПВА.

Мастерская «Художественное проектирование изделий декоративно-прикладного и народного искусства (художественная обработка дерева-лоза)» кабинет № 28: в мастерской установлено оборудование: ученические столы, стулья, 16 рабочих мест, ванна для замачивания лозы. Для соблюдения правил личной гигиены подростков в мастерской установлена раковина с подводом холодной и горячей воды, моющие средства, антисептики имеются.

Мастерская «Художественное проектирование изделий декоративно-прикладного и народного искусства. Живопись. Рисунок» кабинет № 29: в мастерской установлено оборудование: ученические столы, стулья, 25 рабочих мест.

Мастерская «Художественное проектирование изделий декоративно-прикладного и народного искусства (художественная керамика)» кабинет № 1: мастерская керамики подразделяется на заготовительный участок, где установлено оборудование - шаровая мельница, вибросито, фильтропресс, ученические столы, стулья, 8 рабочих мест. стеллажи. Вентиляция в помещениях

заготовительного участка и ручной лепки естественная, в помещении обжига предусмотрен местный вытяжной зонт. Акт проверки кратности воздухообмена здания и эффективности систем вентиляции с механическим побуждением от 03.08.2020 представлен. В качестве сырья используется природный материал (глина), а также белила цинковые, акварельные краски, безсвинцовая глазурь. Хранение глины организовано в приспособленных ларях, установленных вдоль внутренних стен в заготовительном участке. В мастерской предусмотрена раковины с подводкой холодной и горячей воды, мылом и антисептиками обеспечены.

Мастерская «Художественное проектирование изделий декоративно-прикладного и народного искусства (художественная резьба по дереву) кабинет № 9: рассчитана на 6 обучающихся. Установлено оборудование ученические столы стулья.

Лаборатория оборудования холодильных машин и установок кабинет № 3: рассчитана на 12 рабочих мест. Установлено оборудование – верстаки, образцы оборудования, демонстрационные стенды.

Освещение в мастерских совмещенное: естественное - через боковые оконные проёмы, искусственное - общее, равномерное, представлено люминесцентными лампами.

Вентиляция в мастерских естественная через фрамуги, режим проветривания соблюдается Отделка помещения: потолок, стены побелены, пол – линолеум.

Отделка помещения: потолок, стены побелены, пол – линолеум.

Отопление мастерских централизованное от ООО «Бийскэнерго», осуществляется посредством водяных регистр. Холодное, горячее водоснабжение, канализация централизованное.

Питьевой режим в мастерских представлен водой, расфасованной в емкости «Родник»Геликон».

Уборка производственных помещений: моющими, мылом, антисептиками и дезинфицирующими средствами обеспечены, запас имеется. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств имеются. Проводится ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств, с обработкой контактных поверхностей, генеральная уборка проводится один раз в неделю. Уборочный инвентарь промаркирован. Проветривание помещений согласно графика осуществляется во время уроков, учебных кабинетов – во время перемен.

Во время прохождения производственной практики обучающиеся обеспечены специальной одеждой.

Для оказания первой медицинской помощи имеются аптечки.

В здании мастерских имеется 1 санузел для юношей: на 1 этаже санитарный узел оборудован 2 унитазами с кабинами. Условия для соблюдения личной гигиены созданы, имеется 1 умывальная раковина.

Организация питания:

на продовольственном сырье, включает в себя следующий набор помещений: обеденный зал, варочный зал, моечная для столовой посуды и кухонной посуды, овощной цех, мучной цех, мясо-рыбный цех, складское помещение для хранения сыпучих продуктов, складское помещение.

Обеденный зал на 120 посадочных места. Для мытья рук установлены 4 умывальные раковины, с подводкой холодной и горячей воды, обеспечены жидким мылом, электрополотенцами.

В варочном зале установлено: линия раздачи с мармитом, 4 стола готовой продукции, стол «хлеб», шкаф для хлеба, хлеборезка, стол «овощи вареные», стол «мясо вареное», жарочный шкаф, электросковорода, электрокотел на 50 литров. Весы для готовой продукции, 4 электроплиты на 4 конфорки, холодильник для молочной продукции, холодильник для суточных проб, раковина для мытья рук.

Складские помещения оборудованы ларями, подтоварниками, стеллажами, для контроля за микроклиматом помещений имеются психрометры.

В моечной столовой и кухонной посуды установлено: 3-х секционная ванна для мытья столовой посуды, 2-х секционная ванна для мытья стаканов, 2 мойки для мытья кухонной посуды, посудомоечная машина, стол для посуды, стеллажи для посуды, шкаф для чистой посуды -2, умывальная раковина для рук.

В овощном цехе установлено: бытовая ванна, 2 моечные ванны, 1 умывальная раковина для мытья рук, стол «овощи сырые», электрическая овощерезка.

В мучном цехе установлено: стол «тесто», жарочный шкаф, тестомес, расстойка, контрольные весы, 1 умывальная раковина для мытья рук, стеллаж для готовой продукции.

В мясном цехе установлено: производственные столы для мяса сырого, кур сырых, рыбы сырой, 2 моечные ванны, 1 умывальная раковина для мытья рук, мясорубка, контрольные весы, холодильник.

В помещении для морозильных камер установлено: 2 морозильных ларя для мяса и рыбы.

Кухонной посуды и разделочного инвентаря достаточно, промаркирован, хранится не в соответствии с требованиями и используется правильно.

Столовая посуда моется в посудомоечной машине, моющих и дезинфицирующих средств достаточно, памятки по правилам мытья посуды и применению дезинфицирующих средств имеются.

Текущая уборка проводится своевременно, уборочным инвентарем обеспечены, хранится и используется правильно.

Холодильное оборудование исправно, контрольными термометрами обеспечены, журнал учета температурного режима ведется. Товарное соседство продуктов соблюдаются.

Срок реализации готовой пищи соблюдается.

Осмотр сотрудников на гнойничковые заболевания проводится в полном объеме, ведется «Журнал здоровья» в соответствии с требованиями.

Столовая имеет отдельный вход со стороны хозяйственного двора. Для сотрудников пищеблока оборудован отдельный санитарный узел, раздевалка.

Отделка помещений частично не соответствует требованиям.

Уборочным инвентарем обеспечены, хранится и используется правильно. Моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами и антисептиком обеспечены.

10-ти дневное меню согласовано с руководителем учреждения и ТО У Роспотребнадзора.

Организация медицинского обслуживания.

Медицинское обслуживание осуществляется на базе КГБУЗ «Городская больница №2, г.Бийск» по договору № А20Б-006 от 29.01.2020.

Для поддержания микробиологической чистоты воздушной среды имеется бактерицидный облучатель, 2 рециркулятора.

Штат сотрудников укомплектован, медицинский осмотр пройден у всех сотрудников. Нормативные документы по профилю деятельности имеются.

Учебный корпус по адресу г. Бийск ул. Советская д.28.

Здание – типовое, трехэтажное.

Год постройки – 1962 г.

Проектная мощность - 300 учащихся в 1 смену.

Фактически обучается – 400 обучающихся, обучение в две смены.

Территория имеет полное ограждение. Земельный участок площадью 0,24 га. На земельном участке выделена хозяйственная зона.

Капитальный ремонт здания не проводился.

Хозяйственная зона включает следующее: мусорные контейнеры с крышками, установленные на твердом покрытии. Договор на вывоз мусора заключен с ООО «Спецобслуживание-Центральное» № СМЮ-Б14-4007 от 02.03.2020., на момент проверки контейнеры от мусора освобождены.

Теплоснабжение – централизованное. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы.

Режим проветривания соблюдается, график имеется. Система вентиляции естественная – через форточки, каналные отверстия.

Система холодного водоснабжения - централизованная.

Система канализации – централизованная.

В рабочем состоянии, аварийных ситуаций не зарегистрировано.

Питьевой режим организован водой, расфасованной в емкости «Родник»Геликон», производитель ООО «Родник»Геликон», договор на оказание услуг №30/2020 от 28.02.2020, №29/2020 от 28.02.2020. Запас одноразовых стаканчиков имеется.

Естественное освещение достаточное. Светопроемы оборудованы тюлевыми шторами, коэффициент естественного освещения не снижен.

Искусственное освещение в учебном классе осуществляется люминесцентными лампам.

Учебные кабинеты, помещения имеют следующий состав: учебные кабинеты, лаборатории специальных дисциплин, 2 кабинета информатики.

Учебный кабинет разделен на: рабочую зону обучающихся, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий. В рабочей зоне учащихся установлены 2-х местные парты, расстановка парт в 2 ряда, осуществляется с учетом левостороннего естественного освещения. Расстояние от первой парты до учебной доски соблюдается. Угол видимости стационарных классных досок соблюдается. Площадь на 1 обучающегося от 2,5 м - 4 м². Отделка учебных помещений соответствует требованиям. Учебные кабинеты оборудованы в соответствии санитарных правил. Отделка учебных помещений соответствует требованиям.

Выделено два компьютерных класса, площадь составляет – 46,8 м² и 39,9 м², в кабинете №212 установлено 11 компьютеров (жидкокристаллических), 1 компьютер для преподавателя. В кабинете №214 установлено 8 компьютеров (жидкокристаллических), 1 компьютер для преподавателя.

Вентиляция – представлена кондиционером и через канальные отверстия.

Естественное освещение через оконные проемы.

Уборка учебных помещений проводится в конце учебной смены. Помещения убираются техническим персоналом. Штат технического персонала укомплектован. Дезинфекционный режим соблюдается. Моющими, мылом, антисептиками и дезинфицирующими средствами обеспечены, запас имеется. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств имеются. Проводится ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств, с обработкой контактных поверхностей, генеральная уборка проводится один раз в неделю. Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован, используется по назначению. Проветривание рекреаций и коридоров помещений согласно графика осуществляется во время уроков, учебных кабинетов – во время перемен. Моющими и дезинфицирующими средствами, антисептиками обеспечены, запас имеется.

Санитарных узлов в учебном корпусе – 2, расположены на 2 этаже.

Для юношей установлено 2 унитаза с кабинами без запоров, 1 умывальная раковина с подводом холодной и горячей воды.

Для девушек установлено 3 унитаза с кабинами без запоров и 2 умывальные раковины.

Для сотрудников имеется служебный туалет, где установлено 1 унитаз и 1 умывальная раковина.

На базе торгово-экономического отделения имеется учебно-производственная лаборатория «Юный продавец». Набор помещений следующий: 2 торговых зала (общая площадь 113 кв.м.), складское помещение, помещение мастера, моечная, санузел.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех» оборудована: жарочный шкаф, холодильник, пароконвектомат, мармит, электрические плиты, тестомес, раковина, миксер, мебель для обеденной зоны, линия раздачи.

Организация питания: организовано путем реализации продукции через буфет-раздаточную и привозная продукция.

включает в себя следующий набор помещений: обеденный зал, варочный зал, моечная для столовой посуды и кухонной посуды, складское помещение.

Обеденный зал на 60 посадочных места. Для мытья рук установлены 3 умывальные раковины, с подводкой холодной и горячей воды, обеспечены жидким мылом, электрополотенцами.

Технологическое оборудование имеет свободный доступ и расставлено с учетом соблюдения технологического процесса.

Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Системы холодного, горячего водоснабжения и канализация централизованные, исправны. Система вентиляции в столовой естественная и механическая, в рабочем состоянии.

Естественное освещение достаточное, искусственное осуществляется люминесцентными лампами.

Варочный зал имеет следующее оборудование: 2 электрических плиты по 6 конфорок, раздачу, мармит, разделочные столы для готовой продукции, духовой шкаф, весы, 1 умывальная раковина для мытья рук персонала с подводом холодной и горячей воды, стеллаж для готовой продукции.

Моечное отделение: установлено 2 ванны для мытья кухонной посуды, 5-и гнездная ванна для мытья столовой посуды, стеллаж для чистой столовой и кухонной посуды.

Кухонной посуды и разделочного инвентаря достаточно, промаркировано, хранится и используется правильно.

Столовая посуда моется ручным способом, правила мытья и дезинфекции и посуды соблюдаются, моющих и дезинфицирующих средств достаточно, памятки по правилам мытья посуды и применению дезинфицирующих средств имеются.

Текущая уборка проводится своевременно, уборочным инвентарем обеспечены, хранится и используется правильно.

Осмотр на гнойничковые заболевания проводится. Санитарной одеждой обеспечены, личная гигиена работниками пищеблока соблюдается.

Медицинское обслуживание: Медицинское обслуживание осуществляется на базе КГБУЗ «Городская больница №2, г. Бийск» по договору № А20Б-006 от 29.01.2020.

Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, применяется по назначению. Запасы дезинфицирующих средств имеются.

Для поддержания микробиологической чистоты воздушной среды имеется бактерицидный облучатель.

Договор на проведение дератизации заключен с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Бийске № 14/2020 от 14.02.2020. Договор и акты выполненных работ предъявлены согласно установленной кратности.

Имеется общежитие квартирного типа по адресу: г. Бийск ул. Советская, 219/7. Территория общежития благоустроена. Подъезды к зданию и пешеходная дорожка имеет твердое покрытие. Территория здания общежития имеет освещение в темное время суток.

Здание общежития оборудовано централизованной системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками. Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечены: помещение кухни, душевые, туалетные (санитарные комнаты 1 и 2), комната хранения уборочного инвентаря.

В качестве нагревательных приборов применяются конвекторы и радиаторы. Естественная вентиляция жилых помещений осуществляется путем притока воздуха через форточки. Вытяжные отверстия вентиляционных каналов предусмотрены на кухне, в душевой, туалетах.

Естественное освещение имеют жилые комнаты, кухня, помещения для сушки белья. Помещения общежития обеспечены искусственным освещением – люминесцентные лампы и лампы накаливания.

В общежитии проживает 11 человек, 2 квартиры (№№39 и 40), расположены на первом этаже жилого многоквартирного дома.

Имеется 5 жилых комнат, коридор, кухня, постирочная и сушильная комната, 2 туалета и 2 душевые. Комнаты 2-х и 3-х местные: где установлены кровати, тумбочки, письменный стол и шкаф для верхней одежды. Каждая жилая комната обеспечена твердым и мягким инвентарем, постельными принадлежностями.

Количество тумбочек, стульев и кроватей в жилых комнатах должно соответствовать числу проживающих.

На этаже оборудована кухня, где установлено: стол, 1 раковина с подводом холодной и горячей воды, 2 бытовые плиты (по 4 конфорки), кухонные шкафы.

В постирочной оборудовано представлено стиральной машиной автомат, корзины для сортировки грязного белья.

Комната для сушки белья оборудована напольными сушилками (2 шт.), стеллаж для хранения чистого белья.

Для хранения чистого белья имеется шкаф с гигиеническим покрытием.

Все помещения общежития подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией.

Общежития обеспечено уборочным инвентарем, промаркирован в соответствии с его назначением, закреплен за определенными помещениями.

Мягкий инвентарь (матрасы, подушки, одеяла) подвергается камерной дезинфекции, представлен акт от 01.09.2020 на термическую обработку мягкого инвентаря (матрасы, подушки, одеяла) в количестве 11 комплектов.

В общежитии организована смена постельного белья реже 1 раза в 7 дней.

Работники общежития обеспечены спецодеждой, верхняя одежда, и личные вещи хранятся в индивидуальном шкафу для одежды.

Штат сотрудников укомплектован, медицинский осмотр, гигиеническая подготовка и аттестация пройдена у всех сотрудников.

Нормативные документы по профилю деятельности имеются.

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

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: распоряжение № 1356 от 08.09.2020; копия приказа № 470 от 23.12.2019; фотокопии; объяснительная директора; копия журнала бракеража готовой кулинарной продукции; копия журнала бракеража поступающих продуктов, копия счет фактуры № 7349 от 14.09.2020 и копии деклараций о соответствии, копия счет фактуры № 7660 от 18.09.2020; предписание об устранении выявленных нарушений № 16/081058/127 от 09.10.2020.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Трусова Ольга Николаевна, главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах

Лозовских Людмила Александровна, главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах

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

Самусович Евгений Владимирович, директор

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

“ 09 ” октября 20 20

Ольга
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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