

Приволжский территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту

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

Приволжский территориальный  
отдел Управления  
Роспотребнадзора по  
железнодорожному транспорту  
(место составления акта)

“ 28 ” октября 20 14 г.  
(дата составления акта)  
17 час 00 минут  
(время составления акта)

### АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 69

По адресу/адресам: Волгоградский техникум железнодорожного транспорта – филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего  
профессионального образования «Ростовский государственный университет путей сообщения»:  
400120, г. Волгоград, ул. Комитетская, 11.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения начальника Приволжского территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту Чумачковой Елены Арнольдовны от  
23.09.2014 г. № 69

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего  
профессионального образования «Ростовский государственный университет путей сообщения»;  
344038, г. Ростов-на-Дону, Площадь Ростовского Стрелкового Полка Народного ополчения, д. 2.

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

Дата и время проведения проверки: с 01.10.2014 по 28.10.2014

“ ” 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

“ ” 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

(заполняется в случае проведения проверок 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: Приволжским территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по  
железнодорожному транспорту

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при  
проведении выездной проверки: Восенкава А.Ф. Метелли, 23.09.2014, 16-05

(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 проверку: заместитель начальника Приволжского территориального  
отдела Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту Коровина Ольга  
Николаевна

К проверки привлекались представители экспертной организации – специалисты Волгоградского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»: начальник санитарно-гигиенического отдела – врач по общей гигиене Бешовец Марина Аркадьевна, начальника эпидемиологического отдела - врач-эпидемиолог Илясова Татьяна Васильевна, начальник санитарно – гигиенической лаборатории Мединцева Елена Николаевна, помощник врача-эпидемиолога Шемякина Валентина Федоровна, лаборант санитарно-гигиенической лаборатории Трегубова Лидия Юрьевна, инженер лаборатории радиационной гигиены Козинец Александр Владимирович, помощник санитарного врача санитарно-гигиенического отдела Чичеров Алексей Николаевич.

Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.511893 от 18 июля 2012г., действителен до 18 июля 2017г., выдан Федеральной службой по аккредитации (Росаккредитация).

(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: заместитель директора Волгоградского техникума железнодорожного транспорта - филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Ростовский государственный университет путей сообщения» Куц Илья Анатольевич, заведующая столовой Текутовой Светлана Геннадьевна, заведующая общежитием Пospelова Ольга Николаевна.

(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 плановой проверки установлено:

Волгоградский техникум ж.д. транспорта осуществляет свою деятельность на основании:

1. Устава, принятого конференцией научно-педагогических работников, представителей других категорий работников и обучающихся ФГБОУ ВПО «Ростовский государственный университет путей сообщения», протокол от 02.02.2011 №1.
2. Положения о Волгоградском техникуме железнодорожного транспорта.
3. Свидетельства о государственной аккредитации от 27.04.2012 рег. № 1633 сер. А № 283104, действительного до 27.04.2018 г. ФГБОУ ВПО «Ростовский государственный университет путей сообщения», адрес: г. Ростов-на-Дону, площадь Ростовского Стрелкового полка народного Ополчения, д.2, индекс 344038; государственный статус - образовательное учреждение высшего профессионального образования (тип), университет (вид).
4. Свидетельства о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц, рег. № 2086165003989 от 23.01.2008 г.
5. Свидетельства о постановке на учет российской организации в налоговом органе, поставлено на учет 02.11.1994 г, ОГРН 1026103709499; ИНН 6165009334; КПП 616501001.
6. Лицензии на право ведения образовательной деятельности; рег. № 1225 от 10.05.2011 г. Срок действия лицензии - бессрочно
7. Лицензии на осуществление медицинской деятельности № ФС-34-01-000020-13 от 18 декабря 2013г. Срок действия лицензии - бессрочно

**Вид деятельности:** ведение образовательной деятельности по программам:

1. Экономика и бухгалтерский учет
2. Электроснабжение (по отраслям)
3. Техническая эксплуатация подвижного состава железных дорог
4. Автоматика и телемеханика на транспорте на железнодорожном транспорте
5. Строительство железных дорог, путь и путевое хозяйство

6. Профессиональной подготовке, повышению квалификации и дополнительному образованию по программам согласно лицензии (бригадир по текущему содержанию и ремонту пути и искусственных сооружений, дежурный по поезду, дефектоскопист по магнитному и ультразвуковому контролю, машинист тепловоза, машинист электровоза, монтер пути, оператор дефектоскопной тележки, оператор ЭВМ, осмотрщик вагонов, осмотрщик-ремонтник вагонов, помощник машиниста тепловоза, помощник машиниста электровоза, проводник пассажирского вагона, ремонтник искусственных сооружений, сигналист, слесарь по ремонту подвижного состава, составитель поездов, электромонтер контактной сети, электромонтер по обслуживанию устройств сигнализации, централизации и блокировки, электромонтер по обслуживанию аппаратуры и устройств связи, электромонтер тяговой подстанции).

**Место расположения:** г. Волгоград ул. Комитетская, д.11

Форма обучения – очная и заочная, для обучения принимаются студенты на базе основного общего образования (9 классов), а так же на базе среднего (полного) общего или начального профессионального образования. Всего обучается студентов – 1547 человек, из них на бюджетной основе – 1001, на коммерческой основе – 546 человек.

**В составе техникума** 2 учебных корпуса, учебный полигон, общежитие, столовая. Производственные мастерские размещены в цокольном этаже учебного корпуса № 2. Корпус №2 сдан в эксплуатацию в 2001 году. Представляет собой 5 этажный корпус, в цокольном этаже размещены мастерские, на 1-5 этажах учебные аудитории, лаборатории, административно-хозяйственные помещения. На каждом этаже оборудованы туалеты мужские и женские. Созданы условия для соблюдения личной гигиены: в предтуалетных оборудованы раковины для мытья рук, обеспечены средствами личной гигиены.

На 1 сентября 2014 года обучается на очной форме 1130 человек, из них: на 1 курсе 324 чел., по заочной форме обучения – 417 чел., сотрудников – 152 чел., из них 56 преподавателей.

**Подъездные пути и прилегающая территория:** Территория имеет ограждение по периметру, озеленена, благоустроена. В целом санитарно-гигиеническое состояние территории удовлетворительное. За общежитием на площадке установлены 4 контейнера для сбора ТБО, площадка имеет бетонированное покрытие, ограждена.

**Инженерные коммуникации:**

- водоснабжение – централизованное, от городских сетей. На момент обследования в учебных корпусах, общежитии и в столовой имеется горячее и холодное водоснабжение. Отобрано и исследовано 12 проб воды (в том числе 1 проба горячей воды) на микробиологические и санитарно-гигиенические показатели, качество воды соответствует СанПиН 2.1.4.1074-01.

- канализация – централизованная, сброс в городские сети, на момент проверки в исправном состоянии.

- вентиляция – естественная и искусственная (приточная общеобменная с подогревом подаваемого воздуха: в сварочном, электромонтажных цехах (2), книгохранилище, читальном зале, спортивном зале корпуса № 2; вытяжная местная в сварочном цехе; вытяжная общеобменная в цехе на кронштейнах: в сварочном, электромонтажном существующем и новом цехах; вытяжная в механическом (слесарная мастерская), станочном (токарная мастерская), в санузлах, книгохранилище, лекционном зале). Установлены системы климатизации воздуха в актовом зале, в библиотеке (читальный зал), в двух компьютерных классах, части административных помещений. В кабинете химии установлен лабораторный шкаф с вытяжной вентиляцией. Показатели микроклимата в обследованных учебных аудиториях, жилых комнатах, столовой, административных помещениях соответствуют требованиям санитарных норм (протокол

инструментального контроля показателей микроклимата № 3013.14.Бп от « 07 » октября 2014 г.).

- освещение – естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. Классные доски не оборудованы софитами. В соответствии с СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г.) п. 2.4.2.5. «В учебных кабинетах светильники с люминесцентными лампами располагают параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м - от внутренней. Классную доску оборудуют софитами и освещают двумя светильниками типа ЛПО-30-40-122(125), расположенными выше верхнего края доски на 0,3 м и на расстоянии 0,6 м перед доской в сторону класса». Показатели освещенности на классных досках не соответствуют требованиям СанПиН 2.4.3.1186-03 (протокол инструментального контроля освещенности № 3012.14.Бп от « 07 » октября 2014 г.).

Для бесперебойного функционирования образовательного учреждения заключены договора:

1. Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ от 03.07.2014 № 66, заключен с ООО «Промпоставка» (дератизация -14310 м. кв., дезинсекция – 14310м. кв.)
2. Контракт от 23.12.2013г. № 0329100006913000086-0003675-01 на оказание услуг по сбору, вывозу и размещению твердых бытовых отходов, срок действия до 31.12.2014
3. Договор от 16.09.2014г. № 120 и от 14.04.2014 № 33 с ООО НПЭЖ «ЭКО Каскад» - на утилизацию ртутьсодержащих люминесцентных ламп. Ртутьсодержащие люминесцентные лампы утилизируются по мере накопления, последний акт сдачи отходов (ртутьсодержащие люминесцентные лампы) № 78 от 23.04.2014. Для хранения ртутьсодержащих люминесцентных ламп выделено отдельное помещение, непроходное, свободного доступа в данное помещение нет. Разработана инструкция по организации сбора, хранения, учета, утилизации отработанных ртутьсодержащих отходов.
4. Договор от 06.05.2014 № 0329100006914000002-0003675-01 с ООО «Офис-Царицын Плюс» на поставку товаров бытовой химии.
5. Контракт от 21.01.2014 г. № 0329100006913000096-0003675-01 с ООО «Чистый мир» на проведение комплекса работ по стирке, химчистке белья и прочих изделий (подушки, одеяла, матрацы, стирка спецодежды и т.д.).
6. Договор от 20.05.14г. № 0329100006914000005-0003675-02 о проведении предварительных и периодических медицинских осмотров ООО Научно-производственное объединение «Волгоградский центр профилактики болезней «ЮгМед».

Согласно договора на момент проверки имеются в наличии моющие и дезинфицирующие средства: моющее средство «Биолан» - 18 шт., мыло туалетное «Детское» - 45 шт., мыло хозяйственное – 40 шт., отбеливатель КП Белизна 149 шт., Санита-гель Антижир – 14 шт., Санита-гель Антиражавчина – 103 шт., Санфор – 6 шт., сода кальцинированная – 94 шт., средство для мытья посуды – «Капля Сорти» - 15 шт., средство для прочистки труб – 24 шт., средство для сантехники – 261шт., средство для стекол – 47 шт., средство для чистки плит – 100шт, средство для мытья посуды «Минутка» - 61 шт., «Хлорамин» - 15 кг (50 пакетов по 300гр), моющее средство «Формула прогресса» - 4 шт по 5 л.

В образовательном учреждении имеется Программа производственного контроля, которая требует корректировки в части проведения лабораторно-инструментального контроля, а именно: контроля за состоянием воздуха рабочей зоны, шума, вибрации в

мастерских, освещенности в учебных корпусах. В Программе отсутствуют сведения о здравпункте и общежитии.

**Внутренняя отделка помещений** в режимных помещениях выполнена из материалов, которые допускают проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (кафельная плитка на стенах, на полу – напольная керамическая плитка, потолок – подвесной или окрашен водоэмульсионной краской).

Санитарно-техническое состояние учебных корпусов удовлетворительное.

Уборочный инвентарь промаркирован, хранится правильно, используется по назначению. Технический персонал обеспечен спецодеждой в достаточном количестве. На рабочих местах имеются инструкции по правилам разведения и использования дезинфицирующих средств. Влажная уборка помещений проводится ежедневно, с применением моющих и дезинфицирующих средств. Правила личной гигиены соблюдаются – в туалетах для студентов имеется мыло.

По организации работы с ПЭВМ: количество персональных компьютеров, имеющих доступ в Интернет- 75, в том числе используемых для учебных целей - 65, количество ПЭВМ -177, количество компьютерных классов-5 (313, 209, 208, 222, 310), также оборудован кабинет № 201 «Технические средства обучения». Оборудование классов ПЭВМ соответствует требованиям гигиенических нормативов.

**Производственные мастерские** имеют в своем составе: электромонтажный цех (существующий и новый – готовится к открытию), слесарная мастерская, сварочный цех, токарная мастерская. Оборудован питьевой фонтанчик, находится в исправном состоянии. Площади мастерских: слесарная – 80,2 м<sup>2</sup>, токарная – 107 м<sup>2</sup>, имеющийся электромонтажный цех – 62,1 м<sup>2</sup>, новый электромонтажный цех – 59,6 м<sup>2</sup>, сварочный цех – 72,2 м<sup>2</sup>.

В существующем электромонтажном цехе осуществляются работы по пайке, оборудовано 16 рабочих мест, вытяжная механическая вентиляция имеется, но отсутствует над рабочими столами местная вытяжная вентиляция. Пайка осуществляется с использованием припоя ПОС 61, флос - канифоль. Время обучения – 72 часа (2 недели), категория обучающихся - 2 курс.

В соответствии с требованиями Постановления Минтруда РФ от 17.06.2002 N 41 «Об утверждении Межотраслевых правил по охране труда при проведении работ по пайке и лужению изделий» п. 3.3.6. Рабочие места при пайке оловянно - свинцовыми припоями должны быть оборудованы местными вытяжными устройствами, обеспечивающими скорость движения воздуха непосредственно на месте пайки не менее 0,6 м/сек., независимо от конструкции воздухоприемников; а также СП 952-72 «Санитарные правила организации процессов пайки мелких изделий сплавами, содержащими свинец», утв. Главным санитарным врачом СССР 20.03.1972 п.3.3. «Рабочие места следует оборудовать местными вытяжными устройствами, обеспечивающими скорость движения воздуха непосредственно на месте пайки не менее 0,6 м/с, независимо от конструкции воздухоприемников».

Слесарная мастерская – оборудовано 14 рабочих мест, там же установлены заточной и сверлильный станки.

Токарная мастерская: установлены 3 станка 16Б16П, 7 токарно-винторезных станков ТН1М, 1 станок ТВ6. Также установлен станок ТВ4, но не подключен и не эксплуатируется, используется в качестве демонстрационного оборудования. Площадь на 1 рабочее место составляет 9,7 м<sup>2</sup>.

По результатам инструментального контроля предельно допустимые уровни шума от токарных станков не соответствует требованиям СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования» (протокол от 07.10.2014 № 3014.14.Бп).

**Сварочный цех:** оборудованы 5 сварочных кабин, имеется местная вытяжная вентиляция (зонды), в исправном состоянии, в качестве средств защиты глаз и органов дыхания используются щитки.

В каждой мастерской имеется аптечка.

#### **Общежитие.**

Всего комнат 65, из них: 4-х местных – 19, 3-местных – 44. Комнаты для мальчиков и девочек размещены на разных этажах. Жилые комнаты оборудованы кроватями, 2 столами, встроенными шкапами для одежды; имеются холодильники. В общежитии имеется изолятор, в составе блока-изолятора: кухня, сан. узел, душевая, 3 комнаты по 2 койки. На каждом этаже оборудованы кухня, умывальная комната (с выделенными местами для стирки и сушки), с душевой; санитарный узел (на 2-3 кабинки каждый, в предтуалетной установлены 2 раковины с подводом горячей и холодной воды). Влажная уборка мест общего пользования проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь хранится в специальном помещении на 1 этаже, промаркирован, используется по назначению. В изоляторе уборочный инвентарь отдельный, промаркирован. Уборочный инвентарь туалетов имеет сигнальную маркировку, хранится отдельно от общего инвентаря.

Постельного белья, мягкого инвентаря достаточное количество (простыни-428 шт., наволочки – 428 шт., пододеяльник – 428 шт, наматрасник – 408 шт, подушка – 239 шт, одеяло – 219 шт, покрывало – 209шт), смена белья осуществляется 1 раз в 7 дней (по понедельникам). Согласно контракта с ООО «Чистый мир» от 21.01.2014 г. по окончании учебного года проведена химчистка подушек – 204 шт., шерстяных одеял – 204 шт., матрасов – 20 шт.

Для хранения чистого и грязного белья выделены отдельные бельевые с уборочным инвентарем и санитарной одеждой. В чистой бельевой установлены стеллажи для хранения белья.

В кухнях установлены по 2 электроплиты 4-х конфорочных, обеденные столы. Общественной посуды нет. Для сбора мусора установлены баки с крышками. Уборку кухонь осуществляют уборщицы согласно графику. В общежитии на 1-ом этаже имеется комната отдыха (установлена мягкая мебель, телевизор) и комната для занятий (имеется доска, учебная мебель).

#### **Организация питания:**

Столовая Волгоградского техникума железнодорожного транспорта размещена в отдельно стоящем 2-х этажном кирпичном здании, в 20 м от общежития техникума.

В период 2001 -2003 г.г. здание находилось на капитальном ремонте с реконструкцией. Работы выполнялись ООО «Колумбус» согласно проектному решению от 05.04.02 г. Введено в эксплуатацию актом приемки рабочей комиссии от 27.08.03 г. Столовая эксплуатируется с декабря 2003г.

Количество работающих – 8 человек.

Ассортиментный перечень согласован, услуги столовой сертифицированы (сертификат соответствия № РОСС RU.AE59.M05339, срок действия с 26.06.2014 по 26.06.2017).

На первом этаже размещены административно-хозяйственные, часть складских, подсобных помещений столовой, в т.ч. санитарно-бытовые помещения для персонала.

На 2-ом этаже размещены производственные цеха, моечные для столовой и кухонной посуды, встроенные холодильные камеры, обеденный и банкетный залы, санитарно-бытовые помещения для посетителей.

Столовая централизованно обеспечена холодным и горячим водоснабжением, тепло- и электроснабжением, канализацией. Дополнительно, с целью исключения перебоев в подаче горячей воды, в варочном цехе установлен электронагревательный прибор.

Освещение естественное и искусственное. Искусственное освещение от люминесцентных ламп (производственные цеха, моечные, служебные помещения) и лампами накаливания (холодильные камеры, складское помещение). Часть производственных цехов (мясной, овощной, мучной, цех расстойки) не имеют естественного освещения.

Вентиляционные системы с механическим побуждением приточно-вытяжного типа и местными вытяжными устройствами оборудованы у теплового оборудования и моечных ванн.

Облицовка стен, полов, потолков выполнена из разрешенных материалов. Стены облицованы кафельной плиткой на требуемую высоту (2,0 м, 2,5 м, до потолка). Потолки подвесные, со встроенными в них системами вентиляции и освещения.

Все производственные цеха оборудованы необходимым холодильным и технологическим оборудованием, производственными столами, мойками, шкафами из нержавеющей стали. Выделен стол для полуфабрикатов в горячем цехе. Разделочный инвентарь в достаточном количестве, маркирован, хранится на рабочих местах.

Моечная столовой посуды оборудована шестью мойками с подводом горячей и холодной воды: 3 глубокие мойки для столовой посуды, 2 - для стаканов и столовых приборов, одна - для подносов. Кроме того, для мытья столовой посуды имеются две посудомоечные машины, исправны. Обеспечено хранение закрытым способом столовой и чайной посуды, столовых приборов (оборудованы шкафы). Моечная столовой посуды не оборудована стекательницами для тарелок.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечной для кухонной посуды (инструкция имеется). После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах. Ветошь в конце работы замачивают в горячей воде с добавлением моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. На момент обследования для мытья посуды не используют мочалки, а также губчатый материал.

Для исключения вторичного обсеменения пищевого сырья и готовой продукции при доставке ее из холодного цеха в варочный цех и на линию раздачи используются гастроемкости.

Яйцемойка оборудована в отдельном помещении с тремя моечными ваннами. Для обработки яиц выделены сетчатые емкости, в наличии имеются кальцинированная сода, хлорамин, мерные емкости. Вывешены правила обработки яиц.

Место для нарезки хлеба оборудовано около линии раздачи, место для хранения хлеба - шкаф с вентиляционными отверстиями в горячем цехе.

Проведена выборочная проверка документов, подтверждающих качество поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. На мясное сырье имеются сертификаты соответствия, ветеринарные справки формы 4/у. Поставщик мясной продукции ООО «Мясной двор», страна-производитель - Россия, производитель птицы - Россия (Иловлинская птицефабрика). Мясо поступает в фасованном виде в брикетах различного веса.

Нарушений в условиях хранения сырья и готовой продукции на момент обследования не выявлено.

Ежедневно обслуживается около 280 человек, в том числе около 180 обучающихся, питающихся по талонам. Талоны на комплексный обед приобретаются за наличные деньги в бухгалтерии техникума. Стоимость комплексного обеда по талонам составляет 90 руб., количество обедов оплачивается по желанию.

Работа производится по двум вариантам меню: комплексный обед для обучающихся в техникуме и питающихся по талонам, а также меню для остальных посетителей. Для учащихся составлено отдельное примерное 10-ти дневное меню (завтрак, обед). Меню-раскладки, содержат количественные данные о рецептуре блюд. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Представлено примерное 10-дневное меню. Питание по талонам одноразовое, но в столовой с 09.00 производится реализация бутербродов, каш, кулинарной продукции, напитков для желающих позавтракать. Комплексный обед состоит из закуски, первого блюда, мясного или рыбного блюда, гарнира, напитка. Двухразовое питание не организовано в связи с отсутствием спроса и высокой стоимостью. Стоимость обеда составляет 90 руб. Обед обеспечивает рекомендуемую калорийность в 30-35 % от суточной потребности. При анализе рациона питания установлено, что имеет место недостаточность потребления мяса, яиц, рыбы, молока, сливочного масла и некоторых продуктов.

Не рекомендуется реализовывать в столовой газированные напитки.

Суточные порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробы отбирают в промаркированную прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике. Температурный режим в холодильнике для суточных проб + 4°C.

Представлена следующая документация: журнал бракеража сырой продукции, журнал бракеража готовой продукции, журнал «Здоровье», журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания, технологические карточки. Требуется корректировка отдельных позиций журнала бракеража сырой продукции в части выведения расхода продуктов в «0».

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Уборочный инвентарь маркирован, используется по назначению. На предприятии имеется достаточный запас моющих и дезинфицирующих средств, имеются инструкции по их приготовлению. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную маркировку.

Объем и периодичность лабораторных и инструментальных исследований по производственному контролю проводится в соответствии с требованиями санитарных правил.

Гардероб для персонала размещен на 1 этаже, оборудован 7 шкафчиками для раздельного хранения личной и спецодежды. Там же оборудован туалет для персонала, душ на 2 лейки.

Предоставлены для проверки ЛМК сотрудников столовой, периодический медицинский осмотр пройден своевременно, санитарно-гигиеническое обучение и аттестация проведены.



**Медицинское обеспечение.** Здравпункт расположен на 1 этаже учебного корпуса № 2. Набор и площади помещений здравпункта: процедурный кабинет- 17,4кв.м., кабинет приема – 13,4кв.м.

Вид деятельности (оказываемые услуги):

При оказании медицинской деятельности выполняются следующие работы (услуги):

- при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу.

При проведении медицинских осмотров, медицинских освидетельствований и медицинских осмотров по: медицинским осмотрам (предрейсовым, послерейсовым)

Программа производственного контроля по здравпункту ВТЖТ – филиала РГУПС имеется.

Внутренняя отделка процедурного кабинета, кабинета приема выполнена из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологические заключения, допускающих влажную уборку с применением дезинфицирующих средств (потолок покрашен масляной краской, стены и пол в процедурном кабинете и кабинете приема выложены кафельной плиткой. Санитарно-техническое состояние удовлетворительное, капитальный ремонт здравпункта проводился в 2005г, текущий ремонт в 2014г.

Согласно штатного расписания 1 фельдшер, который имеет сертификат специалиста по лечебному делу от 01.2010г., действителен по 22.01.2015 г., и учебу по проведению предрейсовых медицинских осмотров от 02.12.2011г.

Из оборудования в процедурном кабинете установлены двухгнездная моечная раковина, медицинский шкаф для медикаментов и аптечек для оказания экстренной помощи и «Анти-Спид», процедурный стол, прививочный стол, стол с емкостями для дезинфекции и предстерилизационной очистки медицинского инструментария и материала, кушетка, холодильник «Саратов» для хранения вакцинных препаратов, сумка-холодильник для транспортировки вакцинных препаратов, бактерицидный настенный облучатель, письменный стол с пластиковым покрытием; В кабинете приема установлены моечная раковина, письменный стол для работы с документацией, шкаф для документов и платяной шкаф для одежды фельдшера, бактерицидный облучатель «УФ тип4», ширма клеенчатая.

Для проведения ПРМО в кабинете приема имеется 2алкотестера «Мета», поверенных до 11.11.2014г. и 29.11.2014г., 2 тонометра-измерителя артериального давления, поверенных до 17.06.2015. Индикаторы паров эталона в выдыхаемом воздухе. На индикаторы имеется сертификат соответствия.

В здравпункте заведены: журнал по санитарно-просветительской работе, инфекционный журнал, журнал по учету бак. препаратов, журнал по температурному режиму в холодильнике, прививочный журнал( ф№064), журнал регистрации генеральных уборок, журнал регистрации работы бактерицидных установок, журнал учета аварийных ситуаций, журнал приема, диспансерный журнал и ведется по форме.

Дезинфекционный режим в процедурном кабинете соблюдается. Необходимые емкости для дезинфекции, обработки промаркированы. Для приготовления необходимых растворов имеются мерные емкости. Из дезинфицирующих средств имеется запас жевелиона.

Имеется запас одноразовых пинцетов, одноразовых стерильных инъекционных салфеток, одноразовых шприцев.

В 2014- 2015 учебном году подлежат флюорографическим обследованиям 600 студентов 2-3 курса. Имеется договор на проведение флюорографического обследования студентов с ГУЗ «Поликлиника № 6» от 01.11.2013г. № 19/р. Кроме этого написано письмо в ГКУЗ «Волгоградский областной клинический противотуберкулезный

диспансер» по оказанию содействия в проведении флюорографического обследования студентов на территории техникума. Проведение туберкулинодиагностики (р. Манту) студентам- подросткам до 17 лет 11м. 29 дней запланировано на конец октября-ноября месяц с.г. Туберкулинодиагностика будет проводится бригадой ГУЗ «Детская поликлиника №10» согласно договора №99 от 25.09.2013г.

Посмотрено прохождение медосмотров сотрудников ВТЖТ. Всего сотрудников ВТЖТ по данным отдела кадров – 161 человек, из них 12 находятся в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста до трех лет, представлено личных медицинских книжек- 149. При проверке ЛМК нарушений сроков прохождения медицинского осмотра не выявлено. Флюорографическое обследование работников ВТЖТ – филиала РГУПС проводится ежегодно, в 2013- 2014 году патологии органов грудной клетки у работников ВТЖТ не выявлено. Медицинский осмотр работников ВТЖТ - филиала РГУПС проводится в соответствии с Приказом МЗ РФ №302-н в ГУЗ «Поликлиника №6» по Контракту №23 от 29.03.13г.

Имеется договор с Поликлиникой № 6 от 20.03.2014 г. № 29 «О курации медицинского кабинета», договор №03291000069140000005-0003675-02 от 20.05.2014г с ООО «ЮгМед» «По предоставлению платных медицинских услуг» (проведению мед. осмотров сотрудников ВТЖТ).

На всех студентов заведены личные медицинские карты- ФАКУ МПС №23.

При проведении предрейсовых медицинских осмотров руководствуются приказом МЗ РФ от 29.01.2002г. «Медицинское обеспечение безопасности дорожного движения. Организация и порядок проведения предрейсовых медицинских осмотров водителей транспортных средств», заведены по форме журнал регистрации предрейсовых осмотров, журнал регистрации случаев отстранения от рейса. В день проводится до 3 предрейсовых медицинских осмотров.


На вывоз и размещение ТБО заключен контракт с ООО «ЭкоЦентр» от 23.12.2013г №032910000691000086-0003675-01., на вывоз отходов класса «Б», «Г» договор заключен с ООО «ЭКО Каскад» от 14.04.2014г. №33.

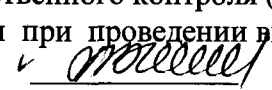
Лица, допустившие нарушения санитарно-эпидемиологических норм и правил – заместитель директора Волгоградского техникума железнодорожного транспорта - филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Ростовский государственный университет путей сообщения» Куш Илья Анатольевич .

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

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

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, внесена (заполняется при проведении выездной проверки): 01.10.2014

  
(подпись проверяющего)

  
(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, внесена

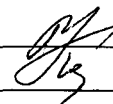
(заполняется при проведении выездной проверки) отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки)

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: протокол инструментального контроля освещенности от 07.10.2014 № 3012.14.Бп, протокол инструментального контроля параметров микроклимата от 07.10.2014 №3013.14.Бп, протокол измерения уровней физических факторов от 07.10.2014 № 3015.14.Бп, протокол инструментального контроля параметров шума от 07.10.2014 № 3014.14.Бп, протокол лабораторных испытаний от 15.10.2014 № 3094.14 Бп, протокол лабораторных испытаний от 20.10.2014 № 313614 Бп, протокол лабораторных испытаний от 24.10.2014 3090.14.Бп, протокол лабораторных испытаний от 15.10.2014 № 3092.14.Бп, протокол лабораторных испытаний от 15.10.2014 № 3091.14.Бп, протокол лабораторных испытаний от 22.10.2014 № 3095.14.Бп, протокол лабораторных исследований от 14.10.2014 № 3025.14.Бп, протокол лабораторных исследований от 14.10.2014 № 3037.14.Бп, предписание по устранению выявленных нарушений от 28.10.2014 г. № 65

Подписи лиц, проводивших проверку: Заместитель начальника

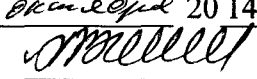


О.Н.Коровина

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

Директор Волгоградского техникума железнодорожного транспорта Волкова Анна Федоровна

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

“<sup>✓</sup>29” <sup>✓</sup>октября 2014 г.  
  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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