



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА


**Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»
в Мошковском районе**

(ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в Мошковском районе)
Орган инспекции № RA.RU.710008

633131 Новосибирская область, Мошковский район, р.п. Мошкovo, ул. Лесная, 1 а.
тел/факс 8(383-48)21-877 E-mail: gigicnts@xandex.ru ОКПО 05179452, ОГРН 1055406020845 ИШ/КШ 5406305556/543202001

УТВЕРЖДАЮ

Технический директор
органа инспекции

 Л.В. Швец
«15» 04 2022 г.



**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
на вид деятельности, работ, услуг
(на проведение инспекции методом экспертиз)**

«15» апреля 2022 г.

№ 6-021-М-089

1. Наименование вида деятельности, работы, услуг:

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которое предполагается использовать для осуществления образовательной деятельности, дополнительного образования.

2. Адрес осуществления деятельности:

- 633454, Новосибирская область, г. Тогучин, ул. Строительная, д. 29;

- 633456, Новосибирская область, г. Тогучин, ул. Лесная, д. 20.

3. Наименование заявителя: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Тогучинский политехнический колледж».

4. Юридический адрес заявителя: 633454, Новосибирская область, г. Тогучин, ул. Строительная, д. 29.

5. Перечень представленных документов:

- предписание о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 21-27/184 от «15» марта 2022г;

- копия Устава учреждения;

- копия свидетельства о постановке на учет в налоговом органе по месту нахождения;

- копия свидетельства о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц;

6. При экспертизе использованы нормативные документы:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7. В результате рассмотрения представленных документов и ознакомившись с ситуацией на месте установлено:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Тогучинский политехнический колледж» (ГБПОУ НСО «ТПК») осуществляет образовательную деятельность по адресам:

-633454, Новосибирская область, г. Тогучин, ул. Строительная, д. 29,

-633456, Новосибирская область, г. Тогучин, ул. Лесная, д. 20.

ГБПОУ НСО «ТПК» осуществляет обучение согласно образовательным программам профессионального образования по следующим направлениям:

- Мастер сельскохозяйственного производства;

-Электромонтёр по ремонту и обслуживанию оборудования в с/х производстве;

-Хозяйка (ин) усадьбы;

-Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки));

-Лесное и лесопарковое хозяйство;

-Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям);

- Земельно-имущественные отношения;

- Банковское дело;

- Станочник деревообрабатывающих станков.

Обучение студентов проводится на базе основного общего образования, срок обучения зависит от специальности и составляет 2 года 10 месяцев, 3 года 10 месяцев. Форма обучения очная и заочная. На очном обучении находятся 518 человек, на заочном обучении по специальности экономика и бухгалтерский учет обучается 11 человек. Скомплектовано 26 учебных групп. Наполняемость учебных групп составляет до 20 человек.

Начало занятий с 8-30, окончание занятий в 15-30, рабочая неделя шестидневная. Образовательный процесс осуществляется на основании учебного расписания, утвержденного директором колледжа. Расписание составлено на основании учебных планов по специальностям и профессиям в зависимости от срока обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 36 академических часов в неделю, в день проводится 6 уроков.

Согласно представленному расписанию звонков продолжительность урока составляет 45 минут, продолжительность перемен составляет 10 минут. Для питания обучающихся предусмотрен перерыв продолжительностью 40 минут. Отдых обучающихся в перерывах между занятиями проводится в рекреационных помещениях.

По адресу Новосибирская область, г. Тогучин, ул. Строительная, д. 29 расположены учебный корпус, столовая, котельная. Имеется отдельный земельный участок, площадью 6,2 га, территория огорожена. Все подъезды и проходы к зданию в пределах участка, территории хозяйственного двора имеют твердое покрытие. В вечернее время на территории участка обеспечено искусственное освещение. На территории оборудована спортивная площадка, с твердым покрытием. Имеется волейбольная, баскетбольная площадки, беговая дорожка, прыжковая яма, брусья, рукоход.

Отопление зданий осуществляется от собственной котельной, холодное водоснабжение осуществляется от коммунального водопровода, по договору с ООО «Горвода» №35-В от 11.01.2022г. Горячим водоснабжением организовано от электрических водонагревателей с разводкой к умывальным раковинам, моечным ваннам. Обеспечены горячим водоснабжением следующие помещения: столовая, санитарные узлы, кабинет химии, физики.

Канализование автономное с обустройством герметичного выгреба. Вывоз жидких бытовых отходов осуществляется специализированным автотранспортом по договору №016/2022 от 17.01.2022г. ООО «РУСИЧ».

Для сбора ТКО оборудована хозяйственная площадка, на бетонированной основе, где установлены 2 контейнера (мусоросборника) с закрывающимися крышками. Договор на вывоз мусора имеется с ООО «Экология-Новосибирск» №2807971 от 24.01.2022г.

Здание учебного корпуса приспособленное, 3-этажное, кирпичное, включает 11 учебных классов, административные помещения для персонала, гардероб.

Все кабинеты с длительным пребыванием людей имеют естественное и искусственное освещение. В учебных классах представлено левостороннее естественное освещение. Светопроемы оборудованы солнцезащитными регулирующими устройствами (жалюзи). Учебных помещений без естественного освещения нет. Искусственное освещение в учебных кабинетах представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре. Осветительные точки расположены двумя параллельными рядами относительно светонесущей стены помещения. Учебные помещения оборудованы классными досками, которые оборудованы местным освещением – софитами.

Мебель в кабинетах регулируемая, проведена цветовая маркировка мебели, расстановка мебели 2-3х рядная с учётом гигиенических разрывов.

На каждом этаже размещены санитарные узлы для девушек и юношей. Туалетные комнаты оборудованы умывальниками, кабинами с дверями, укомплектованы мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги,

сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены жидким мылом, электрополотенцами, емкостями для мусора.

Внутренняя отделка санузлов устойчива к проведению влажной уборки с применением дезинфицирующих и моющих средств.

Питьевой режим обеспечен питьевым фонтанчиком.

На 2 этаже расположен кабинет информатики площадью 64,4 кв.м. Учебный кабинет оборудован: стульями (креслами) подъемно-поворотными, регулируемыми по высоте и углу наклона сиденья и спинки, столом преподавателя, компьютерными ученическими столами, компьютерами с жидкокристаллическими экранами (15шт). Светопроемы в кабинетах информатики оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами - жалюзи. Имеется лаборантская площадью по 12,3 кв.м.

Кабинет химии, площадью 52 кв.м, оборудован демонстрационным столом, установленном на подиуме. Демонстрационный стол имеет покрытие, устойчивое к действию химических веществ, защитные бортики по наружному краю стола. Кабинет оборудован вытяжным шкафом. В лаборантской имеется раковина с подводкой холодной и горячей воды.

Кабинет физики, площадью 64 кв.м, оборудован демонстрационным столом, установленном на подиуме. Демонстрационный стол имеет покрытие, устойчивое к действию химических веществ, защитные бортики по наружному краю стола. В лаборантской имеется раковина с подводкой холодной и горячей воды.

Для проведения практических работ имеется мастерская для сварочных работ, оборудовано 12 индивидуальных кабин для проведения сварочных работ, имеется местная вентиляция с механическим побуждением в каждой кабине. Хранение сварочных агрегатов обеспечено в отдельном помещении, изолированном от учебных помещений.

Оборудована мастерская сельскохозяйственных машин, имеются макеты, детали сельскохозяйственной техники. Имеющиеся станки установлены на фундаменте, имеют предохранительные сетки и местное освещение.

Оборудована мастерская механизированной обработки древесины, установлены станки: фуговальный, шлифовальный, токарный, сверлильно долбежный, фрезерный. Имеющиеся станки установлены на фундаменте, имеют предохранительные сетки и местное освещение, имеется местная вентиляция от станков.

Оборудовано отдельное бытовое помещение, имеются шкафы для хранения спецодежды, раковина для мытья рук, санитарный узел, душевая кабина, аптечка первой помощи.

Питание учащихся организовано в собственной столовой, расположенной в отдельном одноэтажном здании. Перед обеденным залом установлены 4 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды, имеется туалет для посетителей, гардероб.

Столовая работает на сырье. Столовая рассчитана на 100 посадочных мест.

Набор помещений: варочный цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, обеденный зал, кладовая для хранения сухих продуктов, кладовая для суточного хранения продуктов, цех для обработки яйца, цех для приготовления холодных закусок, моечная для столовой посуды, моечная кухонной посуды и инвентаря, лаборатория для практических занятий поваров, санитарный узел для персонала, обеденный зал.

Внутренняя отделка помещений пищеблока устойчива к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Холодильным оборудованием обеспечены, товарное соседство соблюдается, термометры в наличии. Холодильное и технологическое оборудование на момент обследования в рабочем состоянии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и кухонной посудой, столовыми приборами, разделочным инвентарем. Разделочный инвентарь промаркирован в соответствии с обрабатываемыми на них продуктами.

Столовая посуда с отбитыми краями, трещинами не используется. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Используемая кухонная посуда из нержавеющей стали, промаркирована.

Варочный цех: из оборудования имеются 2 электроплиты на 4 и 6 конфорок, жарочный шкаф, протирачная машина, 3 разделочных стола, 2 секционная моечная ванна, раковина для мытья рук.

Мясо-рыбный цех: морозильный ларь, холодильный шкаф, 3 разделочных стола, колода для рубки мяса, электрическая мясорубка, 2 секционная моечная ванна, раковина для мытья рук.

Овощной цех: картофелечистка, разделочный стол, овощерезка, 2 секционная моечная ванна, раковина для мытья рук.

Цех для приготовления холодных закусок: моечная ванна, разделочный стол, 2 секционная моечная ванна, раковина для мытья рук, овощерезка.

Цех для обработки яйца: моечная ванна, разделочный стол, раковина для мытья рук, холодильник.

Кладовая для хранения суточного запаса, установлено 2 холодильных шкафа, холодильник для хранения суточных проб.

Моечная для кухонной посуды: 2-х секционные моечные ванны, стеллаж для кухонного инвентаря, посуды, раковина для мытья рук.

Моечная для столовой посуды: установлено 5 секционные моечные ванны, имеется окно для приема грязной посуды из обеденного зала, стол для посуды, решётчатые полки для хранения посуды, раковина для мытья рук. В моечных оформлены инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентрации моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правила приготовления рабочих растворов. Для хранения столовых приборов имеются специальные ящики-кассеты.

Обеденный зал оборудован: обеденными 4-местными столами (25 шт.), стульями по числу посадочных мест. На линии раздачи установлено 2

мармитные установки для 1 и 2 блюд, прилавков для столовых приборов, холодильная витрина для холодных закусок, напитков, холодильная витрина для гастрономических изделий.

Кладовых для хранения сухих продуктов – 2, оборудовано стеллажами, весами. Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Необходимая документация на пищеблоке заведена, постоянно заполняется. Текущая и влажная уборка помещений проводится ежедневно, с применением моющих, дезинфицирующих средств. Генеральная уборка осуществляется 1 раз в месяц, согласно представленному графику генеральных уборок. Для персонала оборудован санитарный узел. Аптечка для оказания первой медицинской помощи укомплектована.

Хранение овощей обеспечено в овощехранилище, оборудовано деревянными закромами, имеется вентиляционный короб.

Лаборатория для практических занятий поваров 52 кв.м., установлено оборудование - шесть бытовых электроплит, над плитами установлен вытяжной вентиляционный зонт, 6 разделочных стола, шкафы для посуды и инвентаря, 2-х секционные моечные ванны, раковины для мытья рук.

Укомплектована кухонная посуда, разделочный инвентарь, промаркированы.

По адресу: 633456, Новосибирская область, г. Тогучин, ул. Лесная, д. 20 расположены два учебных корпуса, столовая, общежитие.

Учебный корпус № 1 построен в 1965 году по типовому проекту, здание 3 этажное, кирпичное, включает 10 учебных классов, спортивный зал, актовый зал, библиотеку, административные помещения для персонала, гардероб.

Отопление центральное, от городских сетей МУП «Теплоснабжение №4» по договору №19 от 21.01.2022г.

Холодное водоснабжение осуществляется от коммунального водопровода, по договору с ООО «Горвода» №35-В от 11.01.2022г. Горячим водоснабжением обеспечены помещения общего назначения (столовая, санитарные узлы, бытовые помещения общежития, кабинет химии, физики) от электрических водонагревателей.

Канализование автономное с устройством герметичного выгреба, вывоз ЖБО производится ООО «РУСИЧ» по договору №016/2022 от 17.01.2022г.

Для сбора ТКО оборудована хозяйственная площадка, на бетонированной основе установлен 2 контейнера (мусоросборника) с закрывающимися крышками. Договор на вывоз мусора имеется с ООО «Экология-Новосибирск» №2807971 от 24.01.2022г.

Все кабинеты с длительным пребыванием людей имеют естественное и искусственное освещение. В учебных классах представлено левостороннее естественное освещение. Светопроемы оборудованы солнцезащитными регулирующими устройствами (жалюзи). Учебных помещений без естественного освещения нет. Искусственное освещение в учебных кабинетах

представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре. Осветительные точки расположены двумя параллельными рядами относительно светонесущей стены помещения. Учебные помещения оборудованы классными досками, которые оборудованы местным освещением – софитами, частично имеются интерактивные доски.

Мебель, используемая для осуществления данного вида деятельности, соответствует росту-возрастным особенностям детей. Проведена цветовая маркировка мебели, расстановка мебели 2-3х рядная с учётом гигиенических разрывов.

На каждом этаже размещены санитарные узлы для девушек и юношей. Туалетные комнаты оборудованы умывальниками, кабинками с дверями, укомплектованы мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены жидким мылом, электрополотенцами, емкостями для мусора.

Внутренняя отделка санузлов устойчива к проведению влажной уборки с применением дезинфицирующих и моющих средств.

Питьевой режим обеспечен питьевым фонтанчиком.

Спортивный зал, площадью 160,0 кв.м. Внутренняя отделка спортивного зала представлена: пол деревянный, пол стены на всю высоту окрашены масляной краской. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре. Естественное освещение осуществляется через оконные проёмы, имеющие защитное ограждение (сетка). Отопительные приборы закрыты сеткой. При спортивном зале имеются раздевальные для мальчиков и девочек, а также снарядная, комната инструктора. Помещение раздевальных, площадью по 10 кв.м, оборудованы вешалками, лавками. При раздевальных душевые, санитарные узлы не предусмотрены проектом. Внутренняя отделка раздевальных устойчива к проведению влажной уборки с применением дезинфицирующих и моющих средств.

На территории оборудована спортивная площадка, с твердым покрытием. Имеется волейбольная, баскетбольная площадки, беговая дорожка, прыжковая яма, брусья, рукоход.

Актный зал на 100 посадочных мест, площадью 160 кв.м. Данное помещение оборудовано: посадочными местами, сценой, занавесом, музыкальной аппаратурой. При актовом зале имеется склад декораций и музыкальных инструментов, площадью 6,2 кв.м. Внутренняя отделка позволяет проведение уборки с применением моющих и чистящих средств, стены и потолок гладкие, без нарушения целостности, без признаков поражения грибом, пол выстлан линолеумом. Оконные проемы оборудованы тканевыми шторами светлого тона.

Библиотека расположена на 2-ом этаже учебного корпуса, общей площадью 67,2 кв.м., с читальным залом на 28 мест, оборудована стеллажами для книг, столами и стульями. В библиотеке имеется естественное и искусственное освещение.

На 2 этаже расположены два кабинета информатики – площадью по 64, кв.м. Учебные кабинеты оборудованы: стульями (креслами) подъемно-поворотными, регулируемые по высоте и углу наклона сиденья и спинки, столом преподавателя, компьютерными ученическими столами, компьютерами с жидкокристаллическими экранами (по 12 шт.). Светопроемы в кабинетах информатики оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами – жалюзи. Имеется лаборантская площадью по 11,3 кв.м.

Гардероб расположен на первом этаже, оснащен крючками полками для обуви, скамейками.

Питание студентов осуществляется в собственной столовой, размещенной в отдельном, одноэтажном здании.

Столовая типовая, работает на сырье и полуфабрикатах.

Перед обеденным залом установлены 4 умывальные раковины с подводом горячей и холодной воды, имеется туалет для посетителей, гардероб.

Имеет следующий набор помещений: обеденный зал на 120 посадочных мест, площадь 75,5 кв.м., горячий цех – площадь 41,5 кв.м., цех первичной обработки овощей – площадь 10,10 кв.м, мясо – рыбный цех, площадь – 15,2 кв.м., кладовая сухих продуктов – площадь 18,4 кв.м. , кладовая для овощей – площадь 20,4 кв.м., комната для хранения пищевых отходов, площадь – 5,7 кв.м., гардероб для персонала – площадь 8,2 кв.м., моечная для столовой посуды – площадь 18,00 кв.м., моечная для кухонной посуды – площадью 7,10 кв.м., помещение для обработки яйца – 6 кв.м.

Холодильным оборудованием обеспечены, товарное соседство соблюдается, термометры в наличии. Холодильное и технологическое оборудование на момент проверки в рабочем состоянии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и кухонной посудой, столовыми приборами, разделочным инвентарем. Разделочный инвентарь промаркирован в соответствии с обрабатываемыми на них продуктами.

Столовая посуда с отбитыми краями, трещинами не используется. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Используемая кухонная посуда из нержавеющей стали, промаркирована.

В горячем цехе установлено следующее оборудование: сковорода электрическая, 2 плиты электрических 6 –х конфорочных, котел пищеварочный, х, шкаф жарочный 3 –х секционный, 2 секционная моечная ванна для промывки круп, сухофруктов, раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через проточный водонагреватель, 4 производственных стола. Внутренняя отделка: пол – напольная плитка, стены окрашены акриловой краской, потолок типа окрашен масляной краской.

Обеденный зал оборудован: обеденными 6-местными столами (20 шт.), стульями по числу посадочных мест. На линии раздачи установлено 2 мармитные установки для 1 и 2 блюд, прилавков для столовых приборов,

холодильная витрина для холодных закусок, напитков, холодильная витрина для гастрономических изделий.

Моечная кухонной посуды оборудована: водонагревателем, производственными столами, ванной моечной двухсекционной, шкафом для посуды, стеллажом для кухонной посуды, раковиной для мытья рук. Имеется инструкция по мытью посуды, ветошь для мытья посуды и столов дезинфицируется, емкости для хранения ветоши и обеззараживания имеются, моющее средство имеется.

Моечная столовой посуды оборудована: водонагревателем, производственными столами, ванной моечной двухсекционной, ванной моечной трехсекционной, раковиной для мытья рук, шкафом для столовой посуды, стеллажами для кухонной посуды, двумя столами для сбора остатков пищи. Имеется инструкция по мытью посуды, ветошь для мытья посуды и столов дезинфицируется, емкости для хранения ветоши и обеззараживания имеются, моющее средство имеется.

Мясо-рыбный цех оборудован: водонагревателем, холодильными шкафами, универсальной кухонной машиной, производственными столами, двумя моечными ваннами, раковиной для рук.

Помещение первичной обработки овощей оборудовано: картофелечисткой, водонагревателем, производственными столами, поддоном, ванной моечной двухсекционной, раковиной для рук.

Помещение для обработки яйца оборудовано: водонагревателем, производственным столом, двумя моечными ваннами, раковиной для рук.

Кладовая сухих продуктов оборудована: стеллажами производственными, прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Имеется комната для хранения пищевых отходов.

Необходимая документация на пищеблоке заведена, постоянно заполняется. Суточные пробы отобраны в полном объеме.

Внутренняя отделка помещений пищеблока устойчива к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Хранение личной и спецодежды сотрудников пищеблока организовано в отдельном помещении. Установлены двухсекционные шкафы для хранения верхней одежды и спецодежды персонала.

Текущая и влажная уборка помещений проводится ежедневно, с применением моющих, дезинфицирующих и чистящих средств. Генеральная уборка осуществляется 1 раз в месяц, согласно представленному графику генеральных уборок. Для персонала оборудован санитарный узел. Аптечка для оказания первой медицинской помощи укомплектована.

Учебный корпус № 2 построен в 1983 году по типовому проекту, здание 4 этажное, кирпичное, включает 18 учебных кабинетов, гардероб, музей, административные помещения.

Холодное водоснабжение осуществляется от коммунального водопровода, по договору с ООО «Горвода» №35-В от 11.01.2022г. Горячее водоснабжение выполнено от электрических водонагревателей, выполнена разводка в

помещения общего назначения (санитарные узлы, кабинет химии, физики). Канализование автономное в обустройством герметичного выгреба, вывоз ЖБО осуществляется ООО «РУСИЧ» по договору №016/2022 от 17.01.2022г.

Для сбора ТКО оборудована хозяйственная площадка, на бетонированной основе установлен 2 контейнера (мусоросборника) с закрывающимися крышками. Договор на вывоз мусора имеется с ООО «Экология-Новосибирск» №2807971 от 24.01.2022г.

Все кабинеты с длительным пребыванием людей имеют естественное и искусственное освещение. В учебных классах представлено левостороннее естественное освещение. Светопроемы оборудованы солнцезащитными регулирующими устройствами (жалюзи). Учебных помещений без естественного освещения нет. Искусственное освещение в учебных кабинетах представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре. Осветительные точки расположены двумя параллельными рядами относительно светонесущей стены помещения. Учебные помещения оборудованы классными досками, которые оборудованы местным освещением – софитами, частично имеются интерактивные доски.

Кабинет химии, площадью 64 кв.м, оборудован демонстрационным столом, установленном на подиуме. Демонстрационный стол имеет покрытие, устойчивое к действию химических веществ, защитные бортики по наружному краю стола. Кабинет оборудован выгяжным шкафом. В лаборантской имеется раковина с подводкой холодной и горячей воды.

Кабинет физики, площадью 64 кв.м, оборудован демонстрационным столом, установленном на подиуме. Демонстрационный стол имеет покрытие, устойчивое к действию химических веществ, защитные бортики по наружному краю стола. В лаборантской имеется раковина с подводкой холодной и горячей воды.

Мебель, используемая для осуществления данного вида деятельности, соответствует росту-возрастным особенностям детей. Проведена цветовая маркировка мебели, расстановка мебели 2-3х рядная с учётом гигиенических разрывов.

На каждом этаже размещены санитарные узлы для девушек и юношей. Туалетные комнаты оборудованы умывальниками, кабинами с дверями, укомплектованы мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены жидким мылом, электрополотенцами, емкостями для мусора.

Внутренняя отделка санузлов устойчива к проведению влажной уборки с применением дезинфицирующих и моющих средств.

Гардероб расположен на первом этаже, оснащен крючками полками для обуви, скамейками.

Питьевой режим обеспечен питьевым фонтанчиком.

В колледже имеется программа производственного контроля. Лабораторные исследования готовых блюд, смывов, воды из разводящей сети

проводится по договору с ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в Мошковском районе.

Периодический медицинский осмотр сотрудниками пройден в ноябре 2021 года, по списку работников колледжа 108 человека, в наличии – 108 личных медицинских книжек, медицинский осмотр, гигиеническое обучение и аттестация у персонала пройдены.

Дезинфекционные мероприятия проводятся по договору № 9 от 10.01.2022г. ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в Мошковском районе.

Общежитие располагается в 5 этажном кирпичном здании. Здание оборудовано централизованной системой холодного и горячего водоснабжения. Отопление центральное. Канализование автономное с обустройством герметичного выгребка. Для сбора ТКО оборудована хозяйственная площадка, на бетонированной основе установлены 2 контейнера (мусоросборника) с закрывающимися крышками. Договор на вывоз мусора имеется с ООО «Экология-Новосибирск» №2807971 от 24.01.2022г.

Планировочное решение здания общежития: - на первом этаже здания расположены административные помещения, прачечная, складские помещения для хранения чистого белья, душевые, актовый зал, комната самоподготовки, камера хранения личных вещей, изолятор, комнаты для временного пребывания родителей, помещение для хранения уборочного инвентаря, туалет служебный, кабинет воспитателя, комната дежурного.

- на втором, третьем, четвертом, пятом этажах расположены жилые комнаты, сгруппированы по коридорному типу.

Общее количество мест 340, количество проживающих учащихся в общежитии - 130 человек.

В каждой комнате проживают по 2 и 3 человека, жилая фактическая площадь на 1-го человека составляет 8 м.кв. Предусмотрено естественное и искусственное освещение. Источники искусственного освещения укомплектованы защитной арматурой.

В комнатах имеются кровати, стулья, тумбочки по количеству проживающих, столы, шкафы для одежды. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей, постельным бельем.

Смена постельного белья (пододеяльник, простыни, наволочка), полотенца, согласно представленного графика осуществляется не реже одного раза в 7 дней и по мере загрязнения. Стирка проводится в собственной прачечной общежития. Прачечная оборудована 2 стиральными машинами автоматического типа, моечные ванны, тазами для ручной стирки, столы, раковина для мытья рук. Имеется следующий набор помещений прачечной: сортировочное отделение, стиральный зал, отделение для глажки, сушильное отделение. Отделка помещений - на полу кафельная напольная плитка, панели выполнены кафельной плиткой, потолок окрашен масляной краской. Для хранения белья оборудованы 3 кладовые. Мягкий инвентарь (матрасы,

подушки, одеяла) ежегодно подвергаются камерной дезинфекции (представлена справка).

На каждом этаже оборудованы комнаты умывальные, комнаты личной гигиены девушек, туалеты для юношей и девушек, кухни. Туалетные комнаты оборудованы умывальниками, туалетными кабинами с дверями. Санитарно-техническое оборудование без дефектов и сколов. Кухни оборудованы моечной ванной, разделочными столами, двумя бытовыми электрическими плитами.

Уборочный инвентарь укомплектован, промаркирован, для туалетов выделен отдельный. Для хранения инвентаря, обработки инвентаря выделено помещение с подводкой холодной и горячей воды, установлен шкаф для инвентаря, шкаф для хранения моющих, дезинфицирующих средств. Моющие, дезинфицирующие средства в наличии («Део-хлор»), инструкция по применению имеется, правила приготовления растворов оформлены.

Изолятор расположен в отдельном блоке, имеет отдельный выход, включает в себя две изолированные комнаты, санитарный узел, помещение для приема пищи.

Для реализации программы по дополнительному образованию по военно-патриотической направленности организовано объединение «Дружина». Занятия проводятся по адресу: Новосибирская область, г. Тогучин, ул. Строительная, д. 29, в учебном кабинете площадью 48,4 кв.м., в свободное от основных занятий время. Форма обучения - групповая. Сформирована 1 группа, возраст – 16 лет. Наполняемость группы 10 человек. Дети на занятиях занимаются изучением основ военного дела.

Занятия проводятся два раза в неделю: вторник, четверг с 16:00ч. до 17:00ч. Расписание занятий составлено с учетом дополнительной нагрузки к образовательной учебной работе детей и подростков. Продолжительность занятий не превышает 40 минут, между занятиями имеется перерыв для отдыха. Между началом дополнительных занятий и последним уроком организован перерыв продолжительностью 30 минут.

Освещение в указанном кабинете естественное и искусственное. Естественное освещение левостороннее, осуществляется через оконные проемы, оборудованные солнцезащитными регулирующими устройствами (жалюзи). Искусственное освещение представлено лампами накаливания в защитной арматуре.

Внутренняя отделка учебного кабинета устойчива к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Кабинет оборудован: столом преподавателя, ноутбуком преподавателя, имеются шкафы для хранения учебных пособий, столы ученические, стулья.

Штат преподавателей - 1 человек. Представлены сведения о прохождении медицинского осмотра, гигиенической подготовки и аттестация.

Заключение:

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которое предполагает использовать Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Тогучинский политехнический колледж» для осуществления образовательной деятельности, дополнительного образования по адресам:

633454, Новосибирская область, г. Тогучин, ул. Строительная, д. 29;

633456, Новосибирская область, г. Тогучин, ул. Лесная, д. 20;

соответствуют требованиям

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Оценка соответствия дана по состоянию на 15.04.2022 года.

Врач по общей гигиене, эксперт



Швец Л.В.

Прошнуровано,
пронумеровано и скреплено
печатью 13 листов

Эксперт Шветков В. В.

