



Прокуратура Российской Федерации

Прокуратура Республики Бурятия

ПРОКУРАТУРА

Прибайкальского района

ул. Свободная, 5, с. Бурултазао, 671360.

телефакс (8-30144) 52-2-21

11.05.2017 № 02-15-2017

Директору ГБПОУ «Байкальский
колледж туризма и сервиса»

Сергееву В.В.

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

Об устранении нарушений
федерального законодательства

Прокуратурой Прибайкальского района проведена проверка исполнения законодательства в сфере обеспечения комплексной безопасности в Татауровском филиале ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» (далее - Филиал).

В соответствии с п. 6 ст. 3ФЗ «О противодействии терроризму» антитеррористическая защищенность объекта (территории) - состояние защищенности здания, строения, сооружения, иного объекта, места массового пребывания людей, препятствующее совершению террористического акта. При этом под местом массового пребывания людей понимается территория общего пользования поселения или городского округа, либо специально отведенная территория за их пределами, либо место общего пользования в здании, строении, сооружении, на ином объекте, на которых при определенных условиях может одновременно находиться более пятидесяти человек.

Как установлено в ходе проверки, Филиал относится к местам массового пребывания людей.

Во исполнение п. 4 ч. 2 ст. 5 ФЗ «О противодействии терроризму» постановлением Правительства РФ от 23.05.2015г. № 272 утверждены требования к антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей (далее - Требования), а также форма паспорта безопасности.

Однако как установлено в ходе проверки, в Филиале паспорт безопасности отсутствует, имеется паспорт антитеррористической защищенности от 2014г., включающий в себя схемы эвакуации людей в случае пожаров, не соответствующие реальной планировке помещений.

В нарушение п. 30 Требований на момент проверки система видеонаблюдения в Филиале не обеспечивала непрерывное видеонаблюдение, архивирование и хранение архивных данных в течение 30 дней, а только функционировал в режиме рабочего времени.

В соответствии со ст.37 Федерального закона от 21.12.1994г. № 69-ФЗ "О пожарной безопасности" руководитель организации обязан соблюдать требования пожарной безопасности, разрабатывать и осуществлять меры по обеспечению пожарной безопасности.

Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.04.2012г. №390 утверждены правила противопожарного режима в Российской Федерации



ВВ 003028

(далее – Правила). Данные Правила содержат требования пожарной безопасности, устанавливающие правила поведения людей, порядок организации производства и (или) содержания территорий, зданий, сооружений, помещений организаций и других объектов в целях обеспечения пожарной безопасности.

В соответствии с п.7 Правил на объекте с массовым пребыванием людей руководитель организации обеспечивает наличие планов эвакуации людей при пожаре.

В нарушение указанного требования пожарной безопасности в бытовом корпусе Филиала план эвакуации людей при пожаре не соответствует фактической планировке здания и содержит несуществующие пути эвакуации.

Согласно п.39 Правил ковры, ковровые дорожки и другие покрытия полов на объектах с массовым пребыванием людей и на путях эвакуации должны надежно крепиться к полу.

Данное требование в Филиале не исполняется – в комнате отдыха в общежитии имеется ковровое покрытие, не закрепленное к полу.

В соответствии с п.35 Правил запоры на дверях эвакуационных выходов должны обеспечивать возможность их свободного открывания изнутри без ключа.

В нарушение указанных требований двери эвакуационных выходов учебного, бытового корпусов, общежития такой возможностью не обеспечены. На момент проверки пути эвакуации из столовой были закрыты на навесные замки и не обеспечены знаками пожарной безопасности.

Согласно пп.70, 478 Правил руководитель организации обеспечивает объект огнетушителями по нормам согласно приложениям № 1 и 2 Правил, их наличие и исправность, периодичность осмотра и проверки, а также своевременную перезарядку. Учет наличия, периодичности осмотра и сроков перезарядки огнетушителей, а также иных первичных средств пожаротушения ведется в специальном журнале произвольной формы.

Согласно п.475 Правил каждый огнетушитель, установленный на объекте, должен иметь паспорт и порядковый номер.

Проверкой исполнения требований пожарной безопасности при обеспечении объекта первичными средствами пожаротушения установлено, что не все огнетушители имеют порядковые номера, в подвальном помещении учебного корпуса имеется огнетушитель, не имеющий номера и не внесенный в Журнал учета огнетушителей. Один из эвакуационных выходов первого этажа учебного корпуса оборудован огнетушителем, не отраженным в плане эвакуации.

Кроме того, натурным обследованием территории Филиала установлено, что имеющееся ограждение не обеспечивает возможность контроля за пребыванием на территории посторонних лиц и транспортных средств, обеспечения безопасности учащихся, охраны их жизни и здоровья, предупреждения террористических актов на территории образовательного учреждения. Так, ограждение является несплошным, отсутствуют отдельные части ограждения.

В соответствии со ст. 11 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальные предприниматели и юридические лица требования санитарного законодательства в соответствии с осуществляемой деятельностью.

В соответствии с п. 3 ч. 4 ст. 41 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организации, осуществляющие образовательную деятельность, при реализации образовательных программ создают условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе обеспечивают соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Вместе с тем, в ходе проверки выявлены нарушения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 23.07.2008 (далее СанПиН 2.4.5.2409-08) и санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 (далее СП 2.3.6.1079-01):

- в нарушении п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 5.1. СП 2.3.6.1079-01 на пищеблоке объемно-планировочные и конструкторские решения помещений не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, так фактически в составе производственных помещений отсутствует цех вторичной обработки овощей, холодный цех, помещение для обработки яиц (либо специально выделенное место для обработки яиц), гардероб для персонала;

- производственные раковины в мясном, овощном, кондитерском цехах, раковины для мытья рук на пищеблоке не оборудованы подводкой горячей воды, что является нарушением п. 3.3. санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующего, что во всех производственных цехах устанавливают раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители;

- источники искусственного освещения в складском помещении не имеют пылевлагозащитных плафонов, что является нарушением п. 3.7. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующего, что для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении;

- система механической приточной вентиляции в производственных помещениях пищеблока, мармиты на раздаче готовых блюд находятся в неисправном техническом состоянии, в моечной для столовой посуды из 5 моечных раковин, 2 находятся в технически неисправном состоянии, отсутствует смесители, что является нарушением п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующего, что все установленное в производственных помещениях

технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии;

- производственные столы в горячем, овощном, мясо-рыбном цехах с трещинами и механическими повреждениями, не выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию, что является нарушением п. 4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующего, что 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;

- стеллажи и подтоварники для хранения пищевых продуктов имеют высоту от пола менее 15 см., их покрытие не позволяет проводить влажную уборку, что является нарушением п. 4.6. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующего, что стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку;

- допускается использование столовой посуды со сколами, разделочных досок с трещинами и механическими повреждениями, что является нарушением п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующего, что не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями;

- складское помещение для хранения продуктов не оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование в складских помещениях не оборудовано контрольными термометрами, что является нарушением п. 4.13. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующего, что складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами;

- по окончании уборки не проводится промывание уборочного инвентаря с использованием моющих и дезинфицирующих средств, из-за отсутствия специально оборудованного для этих целей места, что является нарушением п.п. 5.21., 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что по окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде; для хранения уборочного инвентаря выделяется отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним горячей и холодной воды.

- не соблюдается инструкция по мытью столовой и кухонной посуды, вследствие неисправности 2 моечных раковин для мытья столовой посуды, а также отсутствия гибких шлангов для ополаскивания посуды, что является нарушением п. 5.8., 5.10., 5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08;

- не соблюдается инструкция по обработке яиц, фактически отсутствует цех по обработке яиц или специально отведенное место, фактически обработка производится в раковине для мытья рук в мясо-рыбном цехе с использованием только 1 емкости, что является нарушением п. 8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха; для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей; обработка яиц проводится при условии их полного погружения в раствор в следующем порядке: 1 – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; 2 – обработка в 0,5 растворе хлорамина и других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; 3 – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду;

- для работника проводящего обработку яиц не предусмотрена отдельная санитарная одежда, что является нарушением п. 13.7. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующего, что после обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;

- отсутствует примерное меню на период до 2 недель, согласованное с Роспотребнадзором, что является нарушением п. 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующего, что примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальными предпринимателями, обеспечивающими питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

- в нарушение п. 14.6., 14.8., 14.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 на пищеблоке не заполняются производственные журналы: «журнал бракеража готовой кулинарной продукции» - последняя запись 31.01.2017 г.; «журнал витаминизации третьих и сладких блюд» - последняя запись 14.11.2016 г.; «ведомость контроля за рационом питания» - последняя запись 11.12.2014 г.;

- покрытие стен, потолков, полов производственных помещений не имеет гигиенического покрытия, так плитка на полах местами отбитая, краска на стенах и потолке треснувшая, что является нарушением п. что является нарушением п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, п.п. 5.5., 5.6., 5.16. СП 2.3.6.1079-01, регламентирующих, что стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключая скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам. Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год. Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м

окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки; В организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска.

Кроме того, проверкой выявлены нарушения СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.03.2011 г. №23 (далее СП 2.1.2.2844-11):

- подъезды и пешеходные дорожки к зданию общежития не имеют твердого покрытия, не оборудованы пандусы, что является нарушением п. 2.3. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что проезды и пешеходные дорожки к зданию должны иметь твердое покрытие, в том числе оборудованы пандусом;

- в общежитии не предусмотрено наличие следующих помещений: комнаты гигиены девочек, гладильные, комнаты для сушки белья, помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря, что является нарушением п. 3.1. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что в общежитиях должны быть предусмотрены жилые комнаты и помещения общего пользования, в том числе: туалеты, умывальные, душевые, комнаты гигиены девочек, постирочные, гладильные, комнаты для сушки белья, кухни, помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря, размещенные на каждом этаже общежития.

- раковины в комнатах гигиены 1 и 2 этажей, раковина на кухне не оборудованы горячим водоснабжением, что является нарушением п. 4.1.1. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что здания общежитий должны быть оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками; холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения общежитий, в том числе: помещения медицинского назначения, помещения кухни, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, постирочные, помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря, туалеты;

- все помещения общежития требуют косметического ремонта, так стены, потолки, полы помещений общежития не имеют гигиенического покрытия, позволяющего проводить влажную уборку и дезинфекцию, стекла на окнах в жилых комнатах с повреждениями. Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. № 45:

Проверкой соблюдения прав детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей установлено, что на полное государственное обеспечение Татауровский филиал ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» зачислена несовершеннолетняя Хмелева Д.А.

Однако фактически с 25.10.2016г. Хмелева не обучается, в общежитии не проживает, проживала в ГБУСО «Прибайкальский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних», у биологической матери, лишенной родительских прав.

При этом согласия органа опеки и попечительства, являющегося в силу ст. 155.1 Семейного кодекса РФ законным представителем подростка, на оставление несовершеннолетней учебы, проживание ее не по месту учебы получено не было.

Принимаемые филиалом меры по воспитанию Хмелевой и получению ею образования к возобновлению ее обучения не привели.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 24 Федерального закона «О прокуратуре Российской Федерации»,

ПРЕДЛАГАЮ:

1. Незамедлительно рассмотреть настоящее представление и принять меры по устранению выявленных нарушений закона и недопущению подобного впредь.
2. Решить вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности виновных лиц, ответственных за организацию переловки птиц. 217
3. О дате, времени и месте рассмотрения представления уведомить прокуратуру района.
4. О результатах рассмотрения представления сообщить прокурору района в предусмотренный законом месячный срок с приложением копии приказа о привлечении виновных лиц к ответственности.

Прокурор района
старший советник юстиции

О.О. Фасилев