

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
Человека по Воронежской области

(наименование территориального органа)

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 36 ВЦ 40-000-М:012648:07:17 от 05.07.2017 г.

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что производство (заявленный вид деятельности, работы, услуги) (перечислить виды деятельности (работ, услуг), для производства — виды выпускаемой продукции, наименование объекта, фактический адрес) Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления образовательной деятельности

по адресам согласно приложению (Российская Федерация)

Заявитель (наименование организации-заявителя, юридический адрес)
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I". Юридический адрес: 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1 (Российская Федерация)

СООТВЕТСТВУЕТ (не соответствует) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (неужное зачеркнуть, указать полное наименование санитарных правил)

СанПиН 2.2.1.2.1.1-1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий"; СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"; ГН 2.1.5-1315-2003; СанПиН 2.2.2/2.4-1340-03; СанПиН 2.3.6-1079-01; СП 2.1.2.2844-11

Основанием для признания условий производства (вида деятельности, работ, услуг) соответствующими (не соответствующими) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам являются (перечислить рассмотренные документы)

Экспертное заключение №40/1001 от 06.06.2017г. ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области"

Заключение действительно



Главный государственный санитарный врач
(заместитель главного государственного санитарного врача)





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

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Воронежской области

(наименование территориального органа)

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ**

№ 36 ВЦ.40.000.М.012648.07.17 от 05.07.2017 г.

ФГБОУ ВО ВОРОНЕЖСКИЙ ГАУ по адресам:

- главный учебный корпус, лит. А, А1, а по адресу: г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1;
- вегетационный домик кафедры агрохимии и почвоведения, лит. 2А, 2Б, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 5;
- теплица №1, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 5;
- теплица №2, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 5;
- учебный пункт кафедры ЭМТП с АЗС, лит. А, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 7а;
- заправочная станция, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 7а;
- ремонтная мастерская, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 7а;
- административное здание, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 7а;
- учебный пункт кафедры ЭМТП с АЗС, лит. Ж, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 7а;
- учебный пункт кафедры ЭМТП с АЗС, лит. 3, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 7а;
- склад, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 7а;
- учебный гараж, лит. А, а, а1, а2, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 6;
- часть нежилого здания - учебный пункт кафедры МЖФв, лит. А, А1, а2, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11;
- учебный гараж с мастерской, лит. А, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11;
- учебный корпус агроинженерного факультета, лит. А, А1, А2, А3, А4, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13;
- учебная лаборатория кафедры СХМ, лит. Б, б, б1, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13;
- гараж №1, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13;
- учебный гараж кафедры СХМ, лит. Г1, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13;
- гараж №2, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13;
- учебный гараж кафедры тракторов и автомобилей, лит. Г3, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13;
- учебный корпус "Экспоцентр", лит. А, А1, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13а;
- учебный гараж кафедры тракторов и автомобилей, лит. 1А, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13а;
- учебные мастерские, лит. А, А1, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 19;
- учебные мастерские, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 19;
- отдельно стоящее здание, лит. А, по адресу: г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 3;
- гараж учебных машин кафедры производственного обучения, лит. Б, по адресу: г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 3;
- учебный объект физической культуры и спорта, лит. А, А1, А2, А3, а, а1, по адресу: г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 16а;
- учебная лаборатория кафедры кормления сельскохозяйственных животных, лит. А, а, по адресу: г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 20;
- учебный корпус факультета ветеринарной медицины, лит. А, А14, а, а1, а2, по адресу: г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 112;
- учебный корпус Зоотомикум, лит. А, А1, по адресу: г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114б.

Главный государственный санитарный врач
(заместитель главного государственного санитарного врача)





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

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Воронежской области

(санитарное территориальное отделение)

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ**

№ 36 ВЦ.40.000.М.012648.07.17 от 05.07.2017 г.

учебный мельничный комплекс, лит. Б по адресу г. Воронеж ул. Ломоносова, д. 116;
 нежилое здание, по адресу г. Воронеж ул. Ломоносова д. 112Д;
 учебная лаборатория кафедры мелиорации и водоснабжения, лит. А, по адресу г. Воронеж ул. Ушинского д. 4а;
 лаборатория, по адресу г. Воронеж ул. Ушинского, д. 4а;
 учебный гараж кафедры мелиорации и водоснабжения, лит. И.И1, по адресу г. Воронеж ул. Ушинского д. 4а;
 учебная лаборатория кафедры ТКМ, лит. Г4 по адресу г. Воронеж ул. Тимирязева, д. 19;
 учебная лаборатория кафедры ТКМ, по адресу г. Воронеж ул. Тимирязева д. 19;
 сарай учебных мастерских, по адресу г. Воронеж ул. Тимирязева, д. 19;
 нежилое здание, по адресу г. Воронеж ул. Тимирязева д. 19;
 склад, 2 по адресу г. Воронеж ул. Тимирязева, д. 21;
 сарай для учебного оборудования и наглядного материала, лит. Г2 по адресу г. Воронеж ул. Ломоносова, д. 112;
 общежитие №1, по адресу г. Воронеж ул. Ломоносова, д. 92;
 общежитие №2, по адресу г. Воронеж ул. Ломоносова, д. 94;
 общежитие №3, лит. А.а, по адресу г. Воронеж ул. Дарвина, д. 16;
 общежитие №5, лит. А.А1, по адресу г. Воронеж ул. Дарвина, д. 5;
 общежитие №7, по адресу г. Воронеж ул. Дарвина, д. 9;
 общежитие №6, лит. А.А1, А2,а, по адресу г. Воронеж ул. Тимирязева, д. 21;
 общежитие №8, по адресу г. Воронеж ул. Ломоносова, д. 114/2;
 поликлиника, лит. А.А1, А2, А3, по адресу г. Воронеж ул. Тимирязева, д. 23;
 общежитие, лит. А.1, по адресу г. Воронеж ул. Дарвина, д. 7;
 студенческая столовая №44, лит. А, по адресу г. Воронеж ул. Ломоносова, д. 114а.



Главный государственный санитарный врач
(заместитель главного государственного санитарного врача)



ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный
аграрный университет имени Петра I»
Юридический адрес:
г. Воронеж, ул. ул. Мичурина, д. 1.

Акт
Санитарно - эпидемиологического обследования
от «01» июня 2017 года

Мною, зав. отделением по обеспечению надзора по гигиене детей и подростков ОГиЭ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» Кобец Ниной Викторовной в присутствии руководителя юридической службы ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет имени Петра I» Королевой О.В. проведено санитарно-эпидемиологическое обследование за соблюдением санитарного законодательства Российской Федерации на основании письменного заявления от 31.05.2017г. № 2839.

В результате проведенного санитарного – эпидемиологического обследования установлено:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени Петра I» осуществляет образовательную деятельность на основании: устава, утвержденного приказом министерства сельского хозяйства РФ № 117-У от 30.09.2015г.; свидетельства о постановке на учет Российской организации в налоговом органе по месту нахождения ИНН/КПП 3666031208/366601001 от 14.10.2015г., ОГРН 1033600074090 от 11.02.2003г., лицензии на образовательную деятельность № 1750 от 10.11.2015г.

Надзорные мероприятия Управлением Роспотребнадзора по Воронежской области в ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет имени Петра I» проводились в ноябре 2016г. В адрес Управления Роспотребнадзора по Воронежской области администрацией было направлено письмо об устранении выявленных нарушений исх. № 102 от 02.02. 2017г. Все нарушения устранены согласно сроков.

Прилегающие к зданиям территории благоустроены, имеется наружное электрическое освещение, въезды и входы заасфальтированы. На территориях оборудованы площадки для сбора мусора. Заключен контракт № 01/ДУ от 09.01.2017г. на услуги по вывозу твердых бытовых отходов с контейнерных площадок и контракт № 03/ДУ от 09.01.2017г. на услуги по вывозу твердых бытовых отходов с контейнерных площадок заглубленного типа с ИП Полетаев А.Н.

Для осуществления образовательной деятельности ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет имени Петра I» имеет учебные корпуса и помещения, закрепленные на праве оперативного управления, копии свидетельств о государственной регистрации права оперативного управления прилагаются.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет имени Петра I» осуществляет образовательную деятельность на следующих факультетах: агроинженерный, агрономии, агрохимии и экологии, ветеринарной медицины и технологии животноводства, гуманитарно-правовой, землеустройства и кадастров, технологии и товароведения, экономический, форма обучения заочная и заочная.

Количество обучающихся: очная форма обучения - 4568 человек, заочная форма обучения – 8351 человек, всего – 12919 человек.

ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет имени Петра I» учебный процесс организован в учебных корпусах:

- главный корпус по адресу: г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, общей площадью 24530,8 кв.м., в нем располагаются: 2 актовх зала, библиотека, 2 читальных зала, 36 учебных аудиторий, 17 лекционных аудиторий, 34 учебные лаборатории, 14 компьютерных классов, 2 буфета, 10 санитарных узлов на 39 унитазов;

- учебный пункт кафедры МЖФв, общей площадью 2614,4 , по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 11, в нем располагаются: 1 учебная аудитория, 2 лекционные аудитории, 9 учебных лабораторий, 1 компьютерный класс, 2 санитарных узла;

- учебный корпус агроинженерного факультета, общей площадью 6952,5 кв.м., по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13, в нем располагаются: 6 учебных аудиторий, 2 лекционные аудитории, 34 учебных лабораторий, 4 компьютерных класса, 2 учебные мастерские, 2 буфета, 10 санитарных узлов на 39 унитазов;

- учебный корпус «Экспоцентр», общей площадью 6008,2 кв.м., по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13а, в нем располагаются: 12 учебных аудиторий, 7 лекционных аудиторий, 5 учебных лабораторий, 2 компьютерных класса, 2 буфета, 10 санитарных узлов на 39 унитазов;

- учебный корпус физической культуры и спорта, общей площадью 1514,9 кв.м., по адресу: г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 16а, в нем располагаются: 2 спортивных зала, 2 раздевалки, 2 душевые, 2 санитарных узла на 6 унитазов;

- учебный корпус факультета ветеринарной медицины, общей площадью 11017,5 кв.м., по адресу: г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 112, в нем располагаются: библиотека, 2 читальных зала, 9 учебных аудиторий, 5 лекционных аудиторий, 38 учебных лабораторий, 1 компьютерный класс, 1 буфет, 1 спортивный зал, 2 раздевалки, 10 санитарных узлов на 39 унитазов;

- учебный корпус Зоотомикум, общей площадью 1704,1 кв.м., по адресу: г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114б, в нем располагаются: 7 учебных аудиторий, 1 лекционных аудиторий, 3 учебных лабораторий, 2 санитарных узла на 6 унитазов.

Входы в здания оборудованы двойными тамбурами.

Наполняемость групп принята из расчета -2,5 кв. метра на одного обучающегося. Число учащихся в группе не более - 20 человек.

В учебных аудиториях отделка стен, потолка, пола позволяет осуществлять качественную уборку влажным способом и обработку дезинфицирующими средствами.

Для хранения верхней одежды оборудованы гардеробы с вешалками открытого типа.

Здания оборудованы системами централизованного холодного и горячего водоснабжения и канализацией.

Питьевой режим организован с использованием стационарных питьевых фонтанчиков.

Вода питьевая из водопроводного крана по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует п.п. 3.3, 3.5., 3.4.1 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», ГН 2.1.5.1315-2003 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» по содержанию исследованных химических веществ (на протоколы от 03.11.2016г. №№ 10026-10032, от 07.11.2016г. №№ 10017-10024, от 08.11.2016г. №№ 10296, 10304).

Учебные помещения имеют естественное освещение. Светопроемы оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами типа жалюзи. Направленность светового потока от окон на рабочую поверхность левосторонняя.

Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами, по спектру цветоизлучения тепло-белые. Осветительная арматура обеспечивает равномерный рассеянный свет. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии Светильники расположены параллельно светонесущей стены. Уровень искусственной освещенности соответствует СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному,

искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (протокол лабораторных измерений от 26.04.17г. № 13/305 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области», номер аттестата аккредитации RA.RU.510125. Дата включения в реестр 13.12.2016г.).

Отработанные люминесцентные лампы хранятся в специальной таре в помещении обеспечивающем их сохранность при хранении, контракту на утилизацию отработанных люминесцентных ламп заключен с ООО «ЭКОСЕРВИС» № 54-О/315/ДУ от 31.03.2017г., что соответствует ст. 22 ФЗ №52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3 раздела I, п. 7 раздела II, п.п. 14, 16 раздела IV Постановления Правительства РФ от 03.09.2010г. № 681 «Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде».

Здания оборудованы системой отопления и вентиляции. Вентиляция в помещениях приточно-вытяжная с механическим побуждением. Удаление воздуха из санитарных узлов осуществляется через существующие вентиляционные каналы. Механическая вентиляция оборудована в лабораториях, вытяжные шкафы в рабочем состоянии. Условия для соблюдения режима проветривания имеются. Площадь фрамуг используемых для проветривания составляет 1/50 площади пола.

В соответствии с протоколом лабораторных испытаний от 10.11.2016г. № 12/1187 температура, относительная влажность и скорость движения воздуха в измеренных кабинетах вычислительной техники и учебных аудиториях и общежитиях соответствует требованиям п. 3, п. 4, таблицы №№ 1, 3 ГОСТ 30494-2011 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях», п.4.3, приложение №2 «СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

В учебных кабинетах с ВДТ на базе плоских дискретных экранов (жидкокристаллические) площадь на 1 рабочее место соответствует гигиеническим требованиям и составляет не менее 4,5 кв.м., что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

Расстановка ВДТ периметральная. Мониторы установлены с расстоянием между боковыми поверхностями мониторов 1,2м, что соответствует требованиям п. 9.1. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

ВДТ установлены на специальные одноместные столы. Конструкция стола обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования, имеется раздельная поверхность для клавиатуры, рабочие стулья выбраны с учетом роста пользователей.

Конструкция рабочего стула обеспечивает поддержание рациональной рабочей позы при работе ПЭВМ, позволяет изменить высоту, позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления, что соответствует п. 9.6. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

В соответствии с протоколом лабораторных испытаний от 02.11.2016г. № 13/877 напряженность электрического поля, плотность магнитного потока, напряженность электростатического поля, яркость белого поля, концентрация аэроионов и коэффициент униполярности на измеренных рабочих местах с ПЭВМ, соответствуют требованиям таблице 1, 3 приложения 2 п.п. 7.1, 8.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», СанПиН 2.2.2./2.4.2620-10 «Изменения №2 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03», п. 2.4 СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений».

В соответствии с протоколом лабораторных испытаний 02.11.2016г. № 12/1188 содержание озона и формальдегида в пробах воздуха помещений, отобранных в кабинетах КВТ соответствуют требованиям ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест», изменение № 11 в ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест» (Постановление № 37 от 17 июня 2014г.).

Учебные помещения оборудованы двухместными ученическими столами, доской. Расстановка столов трехрядная. При расстановке оборудования в учебном помещении соблюдены размеры проходов и расстояния между предметами оборудования. Учебное помещения включают: рабочую зону для обучающихся, рабочую зону преподавателя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения.

Организация учебного процесса определяется государственными образовательными стандартами, учебными планами и программами по специальности и расписанием учебных занятий для каждой формы обучения. Учебные занятия проводятся в виде лекций, семинаров, практических занятий, лабораторных и контрольных работ. Максимально допустимая недельная нагрузка в часах согласно учебного плана не превышает допустимую. Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, продолжительность перемен 10-20 минут.

На каждом этаже зданий имеются туалеты мужской и женский. В туалетах установлены унитазы, умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды со смесителями. В туалетных помещениях имеется жидкое мыло, туалетная бумага, сушилки для рук.

Медицинское обслуживание работников проводится по месту жительства и по контракту № 07/ДУ от 09.01.2017г. о совместной организации медицинского обслуживания сотрудников ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ с ООО «Медицинский центр профессиональной патологии» (лицензия № ЛО-36-01-001914 от 10.10.2014г.). Медицинское обслуживание студентов проводится специалистами МУЗ ГП № 1 (студенческая), имеющая лицензию от 29 февраля 2016 г. N ЛО-36-01-002514 на осуществление медицинской деятельности в поликлинике, по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 23.

Питание студентов и работников осуществляется в студенческой столовой по адресу: г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 16 и буфетах расположенных в учебных корпусах.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений столовой предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, что соответствует п. 5.2 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В состав производственных помещений входят: горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, мучной цех, моечное отделение, обеденный зал с линией раздачи.

Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности, п. 5.3 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделаны облицовочной плиткой, потолки побелка, полы выполнены из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам, что соответствует п. 5.5 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Все помещения содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости, что соответствует п. 5.11 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте, что соответствует п. 5.13 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Столовая обеспечена достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения, что соответствует п. 6.1 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, что соответствует п. 6.3 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку, что соответствует п. 6.5 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют, что соответствует п. 6.10 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Для мытья посуды ручным способом предусмотрена трехсекционная ванна для столовой посуды, двухсекционная - для стеклянной посуды и столовых приборов, инструкция имеется, что соответствует п. 6.11 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в соответствии с инструкцией, что соответствует п. 6.16 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола, чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах на решетках, чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх, что соответствует п. 6.18 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, не используются, что соответствует п. 6.19 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В моечных отделениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п. 6.21 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Поступающие в организацию продовольственное сырье и пищевые продукты сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре, что соответствует п. 7.7 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

При хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения, что соответствует п. 7.11 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Маркировочные ярлыки каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохраняются до полного использования продукта, что соответствует п. 7.29 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку, что соответствует п. 9.1 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), что соответствует п. 9.13 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Проживание иногородних студентов осуществляется в общежитиях расположенных по адресам:

- общежитие №1, 4-этажное, общей площадью 4209 кв.м., по адресу: г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 92, лимит 350 человек.

- общежитие №2, 3-этажное, общей площадью 5673,8 кв.м., по адресу: г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 94, лимит 474 человека.

- общежитие №3, 4-этажное, общей площадью 10528,7 кв.м., по адресу: г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 16, лимит 448 человек.

- общежитие №5, 5-этажное, общей площадью 4790,5 кв.м., по адресу: г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 5, лимит 292 человека.

- общежитие №6, 4-этажное, общей площадью 2678,3 кв.м., по адресу: г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 21, лимит 168 человек.

- общежитие №7, 10-этажное, общей площадью 6616,6 кв.м., по адресу: г. Воронеж, ул. Дарвина, д. 9, лимит 572 человека.

- общежитие №8, 9-этажное, общей площадью 10924,1 кв.м., по адресу: г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114/2, лимит 720 человек.

Общежития заселены согласно лимиту.

В общежитиях, предусмотрены жилые комнаты и помещения общего пользования, в том числе: туалеты, умывальные, душевые, постирочные, кухни, помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря, кладовые для хранения хозяйственного инвентаря, камеры хранения личных вещей и другие подсобные помещения, комнаты для самостоятельных занятий, комната воспитателя, медицинский кабинет, что соответствует п. 3.1 СП 2.1.2.2844-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений".

Каждая жилая комната обеспечена твердым и мягким инвентарем, шкафами для одежды и обуви, постельными принадлежностями. Количество тумбочек, стульев и кроватей в жилых

комнатах соответствует числу проживающих, что соответствует п. 4.4.1 СП 2.1.2.2844-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений".

Кухни оборудованы электрическими плитами, мойками, столами, шкафами, что соответствует п. 4.4.3 СП 2.1.2.2844-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений".

Общежития обеспечены необходимым набором уборочного инвентаря, промаркированного в соответствии с его назначением, что соответствует п. 4.4.7 СП 2.1.2.2844-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений".

Все помещения общежитий подвергаются ежедневной влажной уборке с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке к применению в жилых и общественных зданиях, что соответствует 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".

Уборочный инвентарь промаркирован и закреплен за определенными помещениями, уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, швабры, ветошь) имеет сигнальную маркировку, используется по назначению и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря, что соответствует п. 5.4 СП 2.1.2.2844-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений".

На общих кухнях установлены плотно закрывающиеся и легко очищающиеся емкости для пищевых отходов, которые освобождаются ежедневно по мере наполнения, что соответствует п. 5.7 СП 2.1.2.2844-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений".

Мягкий инвентарь (матрасы, подушки, одеяла) подвергается камерной дезинфекции ежегодно, а также после каждого выселения проживающих, в соответствии с контрактом № 159к/901/ДУ на оказание услуг от 01.09.2016г. с ФГУП «Профилактическая дезинфекция г. Воронеж», что соответствует п. 5.9 СП 2.1.2.2844-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений".

Уборку выделенных помещений осуществляет технический персонал. Для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов выделены помещения на каждом этаже здания. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеет маркировку, используется строго по назначению и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

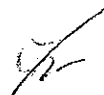
Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся по контракту № 50/ДУ от 19.01.2017г. на оказание услуг для нужд ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по дератизации, дезинсекции с ООО «Центр профилактической дезинфекции».

В ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет имени Петра I» - 1266 сотрудников, в том числе профессорско-преподавательский состав – 664 человека. Медицинский осмотр в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» пройден. В личных медицинских книжках имеются данные о прививках, что соответствует приложению 1 Приказа от 21.04.2014г. №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря

профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (в ред. Приказа Минздрава России от 16.06.2016г. №370н).

В местах, где курение табака запрещено, размещены знаки о запрете курения, что соответствует п.5.ст.12 Федерального закона №15-ФЗ от 23.02.2013г. «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

Зав. отделения по обеспечению надзора по
гигиене детей и подростков ОГиЭ



Кобец Н.В.

Руководитель юридической службы ФГБОУ
ВПО «Воронежский государственный аграрный
университет имени Петра I»



Королева О.В.