

О маркировке контрольными (идентификационными) знаками предметов одежды, принадлежности к одежде и прочих изделий из натурального меха.

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 11.08.2016 г. № 787 введена обязательная маркировка контрольными (идентификационными) знаками предметов одежды из норки, нутрии, песца или лисицы, кролика или зайца, енота, овчины и из иных видов натурального меха. Данные требования распространяются на юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, которые осуществляют розничную и оптовую продажу предметов одежды из натурального меха. То есть продажа и выставление в торговых залах меховой продукции без контрольных (идентификационных) знаков не допускается.

Контрольный (идентификационный) знак (КиЗ) – это бланк строгой отчетности с элементами (средствами) защиты от подделки (защищенная полиграфическая продукция), предназначенный для маркировки товаров. КиЗ может быть нанесен на вшитый маркировочный ярлык, либо может быть размещен на пластиковой основе, прикрепленной к петличному отверстию или петле-застежке.

Польза для потребителей очевидна - контрольный (идентификационный) знак позволяет проверить легального товара из натурального меха. Для этого нужно ввести номер КиЗ в специальную графу на сайте Федеральной налоговой службы России. Вы также узнаете вид меха, из которого произведено изделие, страну изготовления товара, производителя, бренд, продавца, номер декларации о соответствии.

Гражданам, в случае обнаружения в реализации или приобретения товаров из натурального меха без контрольного (идентификационного) знака, просьба сообщать о данных фактах письменно по адресу г. Сокол, ул. Набережная Свободы, д. 38 или по телефону (881733) 2-37-28.

К сведению юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах разъясняет о требованиях СанПиН 2.1.2.2564-09 "Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы".

Санитарные правила устанавливают обязательные санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию объектов организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для проживания лиц пожилого возраста и инвалидов (далее - объекты), а также санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы органи-

заций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для проживания лиц пожилого возраста и инвалидов (далее - организации).

Территория организаций должна быть благоустроена, озеленена, освещена, огорожена проездами и тротуарами с удалением талых и ливневых вод. Проезды и пешеходные дорожки должны иметь твердые покрытия.

В составе территории должны быть предусмотрены следующие функциональные зоны: зона проживания с расположенными в ней площадками для отдыха, теньевыми навесами, спортивными площадками; зона обслуживания, в которой размещаются площадка при кухне с мусоросборником и пожарным постом; хозяйственная зона, в которой в зависимости от конкретных условий располагаются гараж, котельная, прачечная, складские помещения, ремонтные мастерские, овощехранилище и так далее; зона проживания обслуживающего персонала (предусматривается только при загородном размещении организаций); пешеходная зона.

Необходимо приспособление пешеходно-транспортных связей к потребностям маломобильных групп населения

. В состав объектов входят следующие основные группы помещений:

- помещения проживания лиц пожилого возраста и инвалидов;
- помещения обслуживания (включающие помещения культурно-массового, медицинского, административно-бытового обслуживания, помещения профессиональной подготовки и социальной адаптации, помещения, обеспечивающие питание больных и персонала);
- помещения приема (включающие карантинное отделение и изолятор);
- хозяйственные помещения;
- помещения проживания персонала.

Различают помещения проживания двух основных типов:

- по типу коридорной системы, когда спальни с другими помещениями жилой ячейки связаны через коридор (систему коридоров);
- по квартирному типу, когда жилые помещения проектируются для группы 5 - 6 человек с общей гостиной, кухней, столовой, прихожей, санитарным узлом.

Вместимость спальных комнат следует принимать для объектов организаций для инвалидов - хронических душевнобольных с тяжелыми нарушениями умственной деятельности 4 - 6 мест, в остальных организациях - 1 - 3 места.

Санитарные узлы в жилых группах при коридорной системе следует предусматривать при каждой спальном комнате.

В жилых помещениях, проектируемых по квартирному типу, санитарные узлы предусматриваются общими на квартиру.

В жилых помещениях, оборудованных по коридорной системе, санитарные узлы предусматриваются общими на коридор.

Покрытие полов в санитарно-гигиенических помещениях (умывальных, туалетах, душевых, личной гигиены женщин, ванных и т.д.) должны быть влагостойкими, легко моющимися, обладать шероховатостью, исключающей падение и травмы.

Поверхности стен, потолков, полов, а также столярных изделий (окна, двери) основных помещений должны быть гладкими, позволяющими проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию. Стены окрашивают водостойкими красками, потолки - с использованием вододисперсионной краски, меловой или известковой побелки.

Стены производственных и складских помещений пищеблока следует облицовывать глазурованной плиткой или окрашивать на высоту 1,8 м влагостойкими красками, допускающими систематическую очистку и влажную обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Стены в помещениях с влажным режимом (душевые, умывальные), в постирочной, в кладовых для хранения чистого и грязного белья, буфетах, туалетах облицовывают керамической глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту 1,8 м. Потолки окрашивают водостойкой краской.

Стены в коридорах и холлах следует отделывать облицовочными материалами,

разрешенными к применению в установленном порядке и допускающими влажную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств, или окрашивать водостойкой краской на высоту 1,8 м.

Полы помещений объектов специализированных организаций должны быть гладкими, без щелей и дефектов.

Полы в помещениях с влажным режимом покрывают керамической плиткой.

Полы в помещениях посудомоечного отделения пищеблока, душевых, постирочных оборудуют трапами с соответствующими уклонами полов к отверстиям трапов.

Объекты должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, канализации, отопления, электроснабжения.

Необходимо предусматривать резервные или автономные системы по обеспечению горячего и холодного водоснабжения, а также электроснабжения.

Здания организации должны быть оборудованы системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением и естественной вытяжкой без механического побуждения.

Для установки мусоросборников должна быть оборудована специальная площадка с бетонным или асфальтным покрытием, огражденная бордюром и зелеными насаждениями.

Общественное питание: что важно знать?

✓ Порядок оказания услуг

Оказать услугу исполнитель обязан **любому потребителю**, обратившемуся к нему с намерением ее заказать, на условиях, согласованных сторонами.

При этом исполнитель вправе самостоятельно устанавливать в местах оказания услуг правила поведения для потребителей (запрет на нахождение в верхней одежде и другие правила, не противоречащие законодательству РФ).

При входе в некоторые заведения общественного питания можно встретить объявление о праве охраны отказать в посещении без объяснения причин. Это в свою очередь ограничивает права потребителей, ведь заведение обязано предоставлять свои услуги любому обратившемуся потребителю, причем условия должны быть одинаковы для всех. К тому же посетитель имеет право на получение всей необходимой информации, в т.ч. и по условиям прохода в заведение. Таким образом, формулировка «без объяснения причин» противоречит нормам закона. Информация должна быть полной и не должна носить дискриминирующий характер.

✓ Предварительный заказ столика

Во всех организациях общественного питания есть возможность осуществить предварительный заказ стола – Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 позволяют это сделать. Он может быть оформлен письменно, либо посредством телефонной, электронной или иной связи. Если за «бронирование» взимают деньги – это не противоречит законодательству, но впоследствии эта сумма должна быть зачтена в счет заказа.

Предварительный заказ оформляется документом, содержащим такие необходимые сведения, как: а) наименование исполнителя; б) ФИО потребителя; в) вид услуги, ее цена и условия оплаты; г) даты приема и исполнения заказа; д) условия выполнения услуги; е) ответственность сторон; ж) должность лица, ответственного за прием и оформление заказа; з) подпись лица, принявшего заказ; и) другие сведения.

Момент и способ оплаты услуг (предварительная, после отбора блюд, после приема пищи, с авансом или без него, наличный или безналичный расчет) определяется соглашением сторон. При оплате заказа, потребителю должны выдать документ, подтверждающий внесение денег (кассовый чек, счет или другие).

✓ Право на отказ потребителя от услуг

Право потребителя на отказ от заказанной им услуги закреплено в ст. 32 Закона о защите прав потребителей №2300-1 от 07.02.1992г. При отказе от заказанной услуги потреби-

тель обязан оплатить тому же ресторану фактически понесенные расходы, связанные с исполнением обязательств по договору.

Таким образом, при заключении договора об оказании услуг по организации и проведению банкетов, предприятия общественного питания не вправе включать в его текст условие о том, что при отказе потребителя от данных услуг, внесенная сумма предоплаты возврату не подлежит. Исполнитель имеет право претендовать ровно на ту сумму, которая покрывает его фактические расходы в связи с исполнением данного договора. Причем все расходы должны быть подтверждены документально.

✓ **Право потребителя взвесить блюдо**

Исполнитель обязан предоставить потребителю возможность проверить объем (массу) предлагаемой ему продукции). Для проверки потребителем правильности меры и веса приобретенного блюда на доступном месте должно быть установлено соответствующее измерительное оборудование (весы).

Нарушены права потребителя

При нарушении сроков исполнения предварительного заказа на оказание услуги потребитель вправе по своему выбору: а) назначить исполнителю новый срок; б) потребовать уменьшения цены за оказываемую услугу; в) отказаться от исполнения договора об оказании услуги.

В случае обнаружения недостатков оказанной услуги, потребитель вправе по своему выбору потребовать: а) безвозмездного устранения недостатков оказанной услуги, включая продукцию общепита; б) уменьшения цены оказанной услуги, включая продукцию общепита; в) безвозмездного повторного изготовления продукции общепита надлежащего качества.

Так, если в блюде были обнаружены посторонние предметы (например, насекомые, посторонние предметы), то потребитель вправе потребовать повторно бесплатно приготовить блюдо надлежащего качества в срок, предусмотренный договором об оказании услуги, который был не надлежаще исполнен (другими словами, в первоначально установленный срок).

Если еда просто приготовлена некачественно, то вправе потребовать безвозмездного устранения недостатков оказанной услуги, включая продукцию общественного питания (например, разогреть, охладить, досолить, дожарить, доварить до готовности и т.д.).

Кроме всего прочего, потребитель вправе отказаться от исполнения договора об оказании услуги и потребовать полного возмещения убытков, если в установленный указанным договором срок недостатки оказанной услуги не устранены исполнителем.

Потребитель также вправе отказаться от исполнения договора об оказании услуги, если им обнаружены существенные недостатки оказанной услуги или иные существенные отступления от условий договора.

Претензии к исполнителю услуг лучше всего оформлять письменно, в двух экземплярах, вручая один из них исполнителю под роспись (либо направляя по почте заказным письмом с уведомлением и описью вложения).

Компьютер в жизни подростка.

Компьютер активно вошёл в жизнь практически каждого человека. В профессиональных начальных, средних и высших образовательных учреждениях предмет «Информатика» является одним из ведущих, где не только обучают основам работы на ЭВМ, но и более сложным задачам. Большинство рефератов, работ для олимпиады, дипломов невозможно выполнить без компьютера. Ребята и дома продолжают активно использовать ЭВМ. Появилось много интересных компьютерных игр, с помощью которых можно развивать самые разнообразные навыки. В результате подростки всё больше времени проводят за компьютером и в учебных заведениях и дома. Как такая нагрузка может отразиться на здоровье подростка?...

Работа человека, сидящего за компьютером — одна из самых напряжённых и утомительных. Для здоровья работа за компьютером по установленным правилам не должна превышать 50 процентов продолжительности рабочего дня. Наибольшая частота изменений в организме отмечается со стороны органов дыхания, костно-мышечной и нервно-психических

систем. Отечественные и зарубежные исследования утверждают, что более 90 % работающих за мониторами жалуются на утомляемость, боли в области затылка, шеи, слезотечение, жжение и боли в области глаз.

Быстрый и скачкообразный темп роста и развития подростка уже с первого класса обучения в школе приводит к несоответствию между структурой и функцией органов и систем, поэтому организм становится чрезвычайно чувствительным к неблагоприятным факторам внешней среды. К таким факторам можно отнести ограничение двигательной активности, статические нагрузки и психические напряжения, связанные с учебной деятельностью.

Во время учебного процесса в результате ежедневных статических нагрузок в человеческом организме могут возникать незаметные микротравмы. Большинство серьезных нарушений происходит уже на базе накопившихся микротравм. Такой тип повреждений не возникает вдруг, как царапина или перелом. Прежде, чем вы почувствуете боль, может пройти несколько недель или даже месяцев сидения в неправильной позе или выполнения неправильных повторяющихся движений. Повторяющиеся действия приводят к накоплению продуктов распада в мышцах. Эти продукты вызывают болезненные ощущения. Очень трудно предотвратить повторяющиеся движения кистей и ладоней при работе на компьютере.

Однако, регулярные перерывы в работе, профилактические упражнения и соблюдение основных санитарно – гигиенических требований могут предотвратить повреждения и травмы.

Основные требования изложены в санитарно-эпидемиологических правилах и нормах "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03", а именно:

- в помещениях всех типов образовательных учреждений для детей и подростков, где расположены ПЭВМ, должны обеспечиваться оптимальные параметры микроклимата;

- освещенность на поверхности стола в зоне размещения рабочего документа должна быть 300 - 500 лк. Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана. Освещенность поверхности экрана не должна быть более 300 лк.;

- конструкция одноместного стола для работы с ПЭВМ должна предусматривать две отдельные поверхности: одна горизонтальная для размещения ПЭВМ, вторая - для клавиатуры;

- рабочее место с ПЭВМ оборудуют специальным стулом с регулятором высоты сидения и наклона спинки, основные размеры стула должны соответствовать росту обучающихся в обуви;

- в помещениях, оборудованных ПЭВМ, проводится ежедневная влажная уборка и систематическое проветривание после каждого часа работы на ПЭВМ.

Эти требования обязательны для исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими эксплуатацию ПЭВМ, производственное оборудование и игровые комплексы на базе ПЭВМ, в том числе и в образовательных учреждениях.