



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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия в Заиграевском районе

Ленина ул., д. 44, п.г.т. Заиграево, 671310

тел./факс (301-36) 41-5-33, 41-8-94 E-mail: zaig@03.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 73228805. ОГРН 1050302662288. ИНН/КПП 0323121940/032301001

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований

25 декабря 2018 г.

№ 65

п. Заиграево

При проведении плановой выездной проверки на основании распоряжения о проведении проверки заместителя Руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия И.Н. Скосырской № 19-3-п от «30» декабря 2018 г. в отношении Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум» ОГРН 1020300581872, ИНН 0306007349, осуществляющего свою деятельность по адресам: 671332, Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новоильинск, ул. Ленина, д. 23, 671325, Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новая Брянь, ул. Русина, 19, 671363, Республика Бурятия, Бичурский район, с. Малый Куналей, ул. Школьная, 2
(указать полное наименование объекта, адрес расположения, наименование юридического лица либо ФИО индивидуального предпринимателя, ИНН, ОГРН, либо ФИО и адрес местожительства проверяемого гражданина

выявлены нарушения требований федерального санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, выразившиеся в следующем:

671332, Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новоильинск, ул. Ленина, д. 23

1. В нарушение требований п. 2.1.15. СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.3.1186-03), регламентирующего, что участок имеет ограждение высотой не менее 1,2 м., фактически установлено, что частично участок (фасад) не имеет ограждения.

2. В нарушение требований п. 2.1.14. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 2.3. СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений» (СП 2.1.2.2844-11), регламентирующего, что все подъезды и подходы к зданию в пределах участка, территории хозяйственного двора асфальтируют или обеспечивают другое твердое покрытие, территория общежития должна быть благоустроена. Подъезды к зданию и пешеходные дорожки должны иметь твердое покрытие, в том числе оборудованы пандусами, фактически установлено, что имеющееся твердое покрытие имеет дефекты, повреждения, выбоины и мелкие ямы.

3. В нарушение требований п. 2.2.3.14 СанПиН 2.4.3.1186-03 регламентирующих, что лаборатории химии оборудуют вытяжными шкафами в соответствии с требованиями к шкафам демонстрационным и лабораторным вытяжным; фактически – учебный кабинет химии, биологии, естествознания не оборудован вытяжным шкафом.

4. В нарушение требований п. 2.2.3.1. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что рабочее место обучающегося в классах, кабинетах и лабораториях оборудуют столами и стульями

с учетом длины тела (в обуви) в зависимости от назначения учебного помещения. Не следует в учебных кабинетах и лабораториях использовать скамейки, табуретки, стулья без спинок; фактически в кабинете правил безопасности дорожного движения рабочие места обучающихся оборудованы скамейками, в кабинете ОБЖ, лаборатории электротехники и электроники установлены ученические столы и стулья без учета длины тела.

5. В нарушение требований п. 2.4.2.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что необходимое количество светильников и их размещение в помещении определяют по светотехническим расчетам с учетом коэффициента запаса в соответствии с требованиями, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению. В учебных кабинетах светильники с люминесцентными лампами располагают параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м - от внутренней. Классную доску оборудуют софитами и освещают двумя светильниками типа ЛПО-30-40-122(125), расположенными выше верхнего края доски на 0,3 м и на расстоянии 0,6 м перед доской в сторону класса; фактически – требуется ремонт системы искусственного освещения в спортивном зале; светильники искусственного света в кабинете технологии кондитерского производства, лаборатории метрологии и стандартизации расположены перпендикулярно светонесущей стене, не оборудованы софитами классные доски в кабинете ОБЖ, лаборатории электротехники и электроники.

6. В нарушение требований п. 2.5.1.7. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что уборочный инвентарь (тряпки, ведра, щетки) маркируют и хранят в отдельных для этих целей помещениях; фактически – ведра для мытья полов в классных помещениях и коридорах не промаркированы.

7. В нарушение требований п. 2.6.2.2. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что на основании данных медицинского осмотра всех обучающихся распределяют для занятий физической культурой на три медицинские группы: основную, подготовительную, специальную; фактически – обучающиеся не распределены на медицинские группы для занятия физической культурой.

8. В нарушение требований п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту – СанПиН 2.4.5.2409-08), регламентирующего, что для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда; фактически – в горячем цехе в использовании находятся 2 разделочных ножа без маркировки, в мясном цехе используются эмалированные тазы без маркировки.

9. В нарушение требований п. 6.2. СП 2.3.6.1079-01, п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, фактически - для обработки яйца используется приспособленная перфорированная посуда (ведро с выполненными отверстиями).

10. В нарушение требований п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии; фактически – в неисправном состоянии находятся 3 конфорки одной из электропечей.

11. В нарушение требований п. 4.14. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными

термометрами; фактически – прибор для измерения температуры и влажности (гигрометр психрометрический) в складском помещении находится в нерабочем состоянии.

12. По протоколу лабораторных испытаний № 48543 от 17.12.2018, выданным АИЛЦ филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия в Заиграевском районе» **калорийность обеда**, дата изготовления: 11.12.2018, изготовитель ГАПОУ РБ РМТ) **не соответствует величине допустимого уровня (фактически - 1480,12 ккал, при норме –865-1098 ккал), и противоречит требованиям п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409–08** предписывающего, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

13. В нарушение требований п.п. 6.1., 6.4. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд; фактически – рацион питания для обучающихся не разработан, примерное меню отсутствует.

14. В нарушение требований п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец; фактически – раковина для мытья рук персонала в овощном цехе пищеблока не оборудована мылом и индивидуальными или одноразовыми полотенцами.

15. В нарушение требований п. 13.5. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что работники столовой обязаны коротко стричь ногти, при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы; фактически – посудница Брычеева Н.В. работает с некоротко стриженными ногтями, повар Беляева Н.Н. работает в ювелирных изделиях.

16. В нарушение требований п. 8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что в организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. Фактически – в морозильной камере «Бирюса» при температуре воздуха минус 20,0 °С осуществляется хранение колбасных изделий, полученных согласно счет-фактуре № 3852 от 15.11.2018 г.:

- Колбаса п/к «Чесночная», остаток 7 шт. общим весом 3,8 кг; произ-ва ООО «БМПК» - 670013 Россия Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Лебедева, 10; Дата изготовления 13.11.2018 г., срок хранения 45 суток при условии хранения: при t не выше 6 °С и влажности не более 75-78%;
- Колбаса вареная «Любимая со шпиком», остаток 10 батонов общим весом 6,8 кг; произ-ва ООО «БМПК» -670013 Россия Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Лебедева, 10; Дата изготовления 06.11.2018 г., срок хранения 60 суток при условии хранения: при t не выше 6 °С и влажности не более 75-78%;
- Сосиски вареные «Аппетитные» охлажденные, остаток общим весом 4,4 кг; произ-ва ООО «БМПК» -670013 Россия Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Лебедева, 10; Дата изготовления 06.11.2018 г., срок хранения 30 суток, т.е. до **06.12.2018 г. (на момент проверки срок хранения продукта истек 5 дней назад)** при условии хранения: при t не выше 6 °С С и влажности не более 75-78%;
- Сардельки «Домашние», остаток общим весом 4,0 кг; произ-ва ООО «БМПК» -670013 Россия Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Лебедева, 10; Дата изготовления 02.11.2018 г., срок хранения 30 суток, т.е. до **02.12.2018 г. (на момент проверки срок хранения продукта истек 9 дней назад)** при условии хранения: при t не выше 6 °С С и влажности не более 75-78%;

17. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 2.4. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что для установки мусоросборников должна быть предусмотрена и оборудована специальная контейнерная площадка с бетонным или асфальтовым покрытием, огражденная по периметру с трех сторон и имеющая подъезд для автотранспорта. Расстояние от мусоросборников до здания общежития, детских игровых площадок, мест отдыха и занятий спортом должно быть не менее 20 м и не более 100 м; фактически – мусоросборный контейнер установлен на расстоянии менее 10 м от здания общежития, не оборудована специальная контейнерная площадка с бетонным или асфальтовым покрытием и ограждением.

18. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 4.1.1. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что при отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения в зданиях общежитий необходимо обеспечить бесперебойную подачу холодной воды в помещения медицинского назначения, кухни, умывальные, душевые, постирочную, туалеты и предусмотреть устройство систем подогрева воды; фактически – помещение кухни в общежитии не обеспечено водоснабжением, в т.ч. с устройством системы подогрева воды. Ванна в прачечной обеспечена подводкой воды из системы отопления.

19. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 4.4.3. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что кухни должны быть оборудованы газовыми или электрическими плитами, мойками, столами, шкафами; фактически – кухня не оборудована мойкой.

20. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 4.4.1. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что каждая жилая комната должна быть обеспечена твердым и мягким инвентарем, шкафами для одежды и обуви, постельными принадлежностями. Количество тумбочек, стульев и кроватей в жилых комнатах должно соответствовать числу проживающих; фактически – жилые комнаты не обеспечены стульями.

21. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 4.4.7., п. 5.4 СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что общежития обеспечивают необходимым набором уборочного инвентаря, промаркированного в соответствии с его назначением. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями; фактически – уборочный инвентарь (3 швабры, 2 ведра) не имеют маркировки.

22. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 5.1 СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что все помещения общежития подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке к применению в жилых и общественных зданиях; фактически – нет возможности содержать помещение кухни общежития в чистоте, в связи с тем, что краска на стенах отслоилась, линолеумное покрытие изношенное, помещение нуждается в проведении косметического ремонта.

23. В нарушение требований п. 2.8.7. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 5.12. СП 2.1.2.2844-11, п. 15. (работы в общественного питания, торговли, буфетах, пищеблоках) и п. 18. (работы в образовательных организациях всех типов видов) приложения 2 приказа Министерства здравоохранения и социального развития России «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» от 12.04.2011г. № 302н, регламентирующих, что медицинские осмотры работников кухни, педагогов и воспитателей осуществляются согласно установленному порядку; работники общежития должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, при трудоустройстве – гигиеническую подготовку и аттестацию; каждый работник общежития должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты обследований, лабораторных исследований, сведения о прививках и гигиенической подготовки; рентгенография грудной клетки проводится 1 раз в год; периодичность медицинских осмотров составляет 1 раз в год, фактически установлено, что медицинский осмотр работниками пройден не в полном объеме, а именно:

– в личных медицинских книжках отсутствуют сведения об иммунизации: против дифтерии (Болонева А.А., Афанасьева М.П., Корман Т.В., Ван Ли Ван Д.Н.), против кори (Киреев В.Ю., Курбатов В.А., Димов А.А., Соболева И.В., Наталин В.Ф.), сезонного гриппа (Маслакова Ю.С.,

Громова М.А., Андриевская М.В., Курбатов В.А., Козлова Е.М., Лоханина А.Д., Урлапова Е.Г., Карнаузов Р.В., Судаков О.Н., Зайцев А.А.); полностью отсутствуют сведения об иммунизации (Козлова А.И.)

- отсутствуют результаты обследования на туберкулез (Филиппова Е.В.);
- отсутствует допуск специалистов: психиатра-нарколога (Сергеева Н.С., Ковалева Е.М., Борисова Е.А., Намжиев Д.С., Борисова О.А., Димов А.А., Корман Т.В., Петрова Н.Ф., Кравец А.А., Козлов И.В., Никулина С.В., Крылова В.В., Лоханина А.Д., Урлапова Е.Г., Судаков О.Н., Зайцев А.А.); оториноларинголога (26 человек), стоматолога (23 человека), дерматолога (12 человек);
- отсутствуют результаты обследования: на инфекции, передаваемые половым путем (исследование крови, мазка) – 48 человек, на гельминтозы – 51 человек;
- не пройдено гигиеническое обучение (27 человек).

671325, Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новая Брянь, ул. Русина, 19

1. В нарушение требований пп. 2.2.4.10, 2.2.4.11., 2.2.4.12. СанПиН 2.4.3.1186-03 регламентирующих, что на каждом этаже размещаются санитарные узлы для подростков обоего пола. Количество санитарных приборов устанавливается из расчета: 1 унитаз на 20 девушек, 1 умывальник на 30 девушек; 1 унитаз, 0,5 лоткового писсуара и 1 умывальник на 50 юношей. Для девушек организуются комнаты личной гигиены из расчета 1 кабина на 70 человек площадью не менее 3 м²; фактически установлено, что в учебном корпусе (всего обучающихся 157 человек, в том числе 28 девушек, 119 юношей) на первом этаже (в общежитии) имеется 2 санитарных узла с 3 унитазами, 1 душевым поддоном и 1 раковиной; в общежитии всего проживают 21 человек, в том числе 4 девушки, 17 юношей.

2. В нарушение требований п. 2.2.3.14 СанПиН 2.4.3.1186-03 регламентирующих, что лаборатории химии оборудуют вытяжными шкафами в соответствии с требованиями к шкафам демонстрационным и лабораторным вытяжным; фактически – учебный кабинет химии, биологии не оборудован вытяжным шкафом.

3. В нарушение требований п. 2.2.3.1. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что рабочее место обучающегося в классах, кабинетах и лабораториях оборудуют столами и стульями с учетом длины тела (в обуви) в зависимости от назначения учебного помещения. Не следует в учебных кабинетах и лабораториях использовать скамейки, табуретки, стулья без спинок; фактически в кабинете социальных дисциплин рабочие места обучающихся оборудованы скамейками, в кабинете ПДД используются табуретки, во всех кабинетах общеобразовательного цикла (6 помещений) установлены ученические столы и стулья без учета длины тела.

4. В нарушение требований п. 2.4.2.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что необходимое количество светильников и их размещение в помещении определяют по светотехническим расчетам с учетом коэффициента запаса в соответствии с требованиями, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению; п. 2.4.2.12. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующих, что неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы собирают и хранят до сдачи в местах, недоступных для обучающихся; фактически – своевременно не заменены перегоревшие люминесцентные лампы в кабинете устройства автомобилей (23 неисправные лампы), кабинете ОБЖ (6 неисправных ламп), кабинете информатики (12 неисправных ламп), в указанных помещениях требуется замена светильников искусственного.

5. В нарушение требований п. 2.5.1.1. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что все помещения содержатся в чистоте: в кабинетах, классах, лабораториях, аудиториях и других помещениях проводят ежедневную влажную уборку при открытых окнах или фрамугах и форточках; фактически установлено, что нет возможности содержать учебные помещения в чистоте, в связи с тем, что края линолеумного покрытия не пропаяны (кабинет устройства автомобиля), линолеум не подведен под плинтус (кабинет ПДД, мастерская портных), изношенный линолеум (кабинет информатики), щели в полах (кабинет социальных дисциплин, ОБЖ, физики и черчения). Отсутствует возможность открывать окна.

6. В нарушение требований п. 2.4.3.2. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующих, что удаление воздуха из классов и кабинетов проводится через систему вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Через открытые форточки (фрамуги, створки окон) осуществляется проветривание учебного помещения перед занятиями, в каждую перемену, после уроков, а также по окончании учебных занятий. Наибольшая эффективность достигается сквозным проветриванием. Длительность сквозного проветривания определяют погодными условиями. Во время учебных занятий проветриваются рекреационные помещения; фактически установлено, что отсутствует возможность проветривать помещения в связи с тем, что оконные блоки ветхие, остекление окон во всех учебных помещениях выполнено составными и разбитыми стеклами.

7. В нарушение требований п. 2.4.3.12. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующих, что параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания; а также температура воздуха должна составлять: в учебных кабинетах, лабораториях 18 - 20 °С при обычном остеклении; фактически установлено, что согласно контрольных термометров в учебных помещениях (кабинет ОБЖ, химии и биологии) температура воздуха составляет +13°С.

8. в нарушение требований п. 9.6, 9.7 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.06.2003, регламентирующих, что конструкция рабочего стула (кресла) должна обеспечивать поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ, позволять изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления. Тип рабочего стула (кресла) следует выбирать с учетом роста пользователя, характера и продолжительности работы с ПЭВМ. Рабочий стул (кресло) должен быть подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья, при этом регулировка каждого параметра должна быть независимой, легко осуществляемой и иметь надежную фиксацию. Поверхность сиденья, спинки и других элементов стула (кресла) должна быть полумягкой, с нескользящим, слабо электризующимся и воздухопроницаемым покрытием, обеспечивающим легкую очистку от загрязнений, фактически – в кабинете информатики используются обычные ученические стулья;

9. В нарушение требований п. 9.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03, предусматривающих, что при размещении рабочих мест с ПЭВМ расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов должно быть не менее 1,2 м, фактически данное расстояние составляет менее 0,25-0,4 м.

10. В нарушение требований п. 2.6.2.2. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что на основании данных медицинского осмотра всех обучающихся распределяют для занятий физической культурой на три медицинские группы: основную, подготовительную, специальную; фактически – обучающиеся не распределены на медицинские группы для занятия физической культурой.

11. В нарушение требований п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту – СанПиН 2.4.5.2409-08), регламентирующего, что для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда; фактически – в мясном цехе в использовании находятся 2 разделочных ножа без маркировки.

12. В нарушение требований п. 6.2. СП 2.3.6.1079-01, п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим

требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, фактически - пластмассовые тазы с маркировкой «салат», «ОС», «Хлеб» не имеют соответствующего знака, допускающего их для контакта с пищевыми продуктами. Мытье столовой и кухонной посуды осуществляется в старых ржавых ваннах.

11. В нарушение требований п. 4.14. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами; фактически – холодильник «Стинол» для рыбной продукции не оборудован контрольным термометром.

12. В нарушение п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала; фактически – для обработки сырых и вареных овощей, сырого и вареного мяса используется одни производственные столы; для хранения сырой (не обработанного яйца) и готовой продукции (масло сливочное) используется один бытовой холодильник.

13. В нарушение требований п. 5.11. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих требования к режиму мытья столовой посуды, согласно протокола лабораторных исследований Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Заиграевском районе» № 21794 от 18.12.2018 в смывах в чистых тарелок для 2-го блюда обнаружен рост бактерий группы кишечной палочки.

14. В нарушение требований п. 5.11. СанПиН 2.4.5.2409–08, регламентирующих, что Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены; фактически - персонал пищеблока обеспечен 2-мя комплектами одежды.

15. В нарушение п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил); фактически – оценка качества блюд проводится только поваром; 12.12.2019, 13.12.2019 результаты бракеража в соответствующем журнале не зарегистрированы.

16. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 4.1.1. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что Холодным и горячим централизованным 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; фактически – душевая кабина в общежитии обеспечена подводкой воды из системы отопления.

17. В нарушение п. 2.2.4.13. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 4.4.1. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что каждая жилая комната должна быть обеспечена твердым и мягким инвентарем, шкафами для одежды и обуви, постельными принадлежностями. Количество тумбочек, стульев и кроватей в жилых комнатах должно соответствовать числу проживающих; фактически – жилые комнаты не обеспечены тумбочками и стульями по числу проживающих, имеющаяся твердая мебель (шкафы, тумбочки) – старая, ветхая.

18. В нарушение требований п. 2.8.7. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 5.12. СП 2.1.2.2844-11, п. 15. (работы в общественного питания, торговли, буфетах, пищеблоках) и п. 18. (работы в образовательных организациях всех типов видов) приложения 2 приказа Министерства здравоохранения и социального развития России «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» от 12.04.2011г. № 302н, регламентирующих, что медицинские осмотры работников кухни, педагогов и воспитателей осуществляются согласно установленному порядку; работники общежития должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, при трудоустройстве - гигиеническую подготовку и аттестацию; каждый работник общежития должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты обследований, лабораторных исследований, сведения о прививках и гигиенической подготовки; рентгенография грудной клетки проводится 1 раз в год; периодичность медицинских осмотров составляет 1 раз в год, фактически установлено, что медицинский осмотр работниками пройден не в полном объеме, а именно:

- в личных медицинских книжках отсутствуют сведения об иммунизации: против дифтерии (Яковлева Н.С., Сафронова И.И., Домышева Н.С.), против кори (Гордеев В.Р., Матвиевская В.С.), сезонного гриппа (19 чел.); полностью отсутствуют сведения об иммунизации (Афанасьева Т.В.)
- отсутствуют результат обследования на туберкулез (Грязнова М.Н., Маракова А.В.);
- отсутствует допуск специалистов: оториноларинголога (Маракова А.В., Гантимурова Н.Г.), стоматолога (Гордеев В.Р., Маракова А.В., Гантимурова Н.Г., Грязнова М.Н.), дерматолога (Варфоломеева А.Н.);
- отсутствуют результаты обследования на гельминтозы – 17 человек;

671363. Республика Бурятия. Бичурский район, с. Малый Куналей, ул. Школьная, 2

1. В нарушение требований пп. 2.2.4.10, 2.2.4.11., 2.2.4.12. СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно- производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.3.1186-03) регламентирующих, что на каждом этаже размещаются санитарные узлы для подростков обоего пола. Количество санитарных приборов устанавливается из расчета: 1 унитаз на 20 девушек, 1 умывальник на 30 девушек; 1 унитаз, 0,5 лоткового писсуара и 1 умывальник на 50 юношей. Для девушек организуются комнаты личной гигиены из расчета 1 кабина на 70 человек площадью не менее 3 м²; фактически установлено, что в учебном корпусе (всего обучающихся 169 человек, в том числе 55 девушек, 114 юношей) на втором этаже имеется 1 санитарный узел с 2 унитазами и 2 раковинами; в общежитии на 4 этаже, где находятся комнаты для проживания, имеется 1 санитарный узел с 3 унитазами, два из которых сломаны; на первом этаже общежития 1 унитаз, 1 биде (всего проживают 36 человек, в том числе 6 девушек, 30 юношей).

2. В нарушение требований п. 2.2.4.12. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что для персонала на каждом этаже устанавливают санитарный узел, оборудованный 1 унитазом и 1 умывальником (с чередованием по этажам для мужчин и женщин). Для обработки и хранения уборочного инвентаря, приготовления моющих и дезинфицирующих средств на каждом этаже учебного корпуса предусматриваются помещения, оборудованные поддоном, подводкой холодной и горячей воды, естественной вытяжной вентиляцией, стены облицовываются глазурованной плиткой на высоту 1,5 метра, фактически установлено, что для персонала санитарный узел и помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря отсутствуют.

3. В нарушение требований п. 2.5.1.1. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что все помещения содержатся в чистоте, фактически установлено, что нет возможности содержать помещения спортивного зала, общежития, учебного корпуса, пищеблока; коридоры и рекреации в общежитии, учебном корпусе в чистоте, в связи с тем, что краска на полах, панелях стен отслоилась; штукатурный слой стен частично отслоился, все помещения нуждаются в проведении косметического ремонта.

4. В нарушение требований п. 2.4.2.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что классную доску оборудуют софитами и освещают двумя светильниками, фактически установлено, что софиты отсутствуют.

5. В нарушение требований п. 13.9., 13.10, 14.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08), регламентирующих, что к работе допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, фактически установлено, что профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работниками пищеблока не пройдены.

6. В нарушение требований п. 2.3.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что горячим водоснабжением должны быть обеспечены производственные помещения пищеблока, душевые, умывальные, гигиенические кабины для девушек, помещения медицинского кабинета, фактически установлено, что горячим водоснабжением не обеспечены все производственные помещения пищеблока, умывальные, гигиенические кабины для девушек.

7. В нарушение требований п. 2.1.12. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что площадь озеленения земельного участка должна составлять не менее 50 % площади участка. Во избежание затенения, деревья следует высаживать на расстоянии не менее 15 м, а кустарники - не менее 5 м от окон учебных помещений, фактически установлено, что площадь озеленения составляет менее 50 % земельного участка.

8. В нарушение требований п. 2.1.14. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 2.3. СП 2.1.2.2844-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений" (СП 2.1.2.2844-11), регламентирующего, что все подъезды и подходы к зданию в пределах участка, территории хозяйственного двора асфальтируют или обеспечивают другое твердое покрытие, территория общежития должна быть благоустроена. Подъезды к зданию и пешеходные дорожки должны иметь твердое покрытие, в том числе оборудованы пандусами, фактически установлено, что твердое покрытие имеет дефекты, повреждения, выбоины и мелкие ямы.

9. В нарушение требований п. 2.1.15. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что участок имеет ограждение высотой не менее 1,2 м. В вечернее время на территории участка обеспечивается искусственное освещение 10 люкс на земле, фактически установлено, что участок не имеет ограждения (имеет ограждение только производственный участок) и освещения.

10. В нарушение требований п. 2.2.3.18. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что каждую мастерскую оборудуют шкафами для хранения спецодежды и умывальниками с подачей горячей и холодной воды (не менее 2-х умывальников на мастерскую). Размеры шкафов и их количество следует принимать в соответствии с требованиями, предъявляемыми к административным и бытовым зданиям, фактически установлено, что шкафы для хранения спецодежды и умывальники отсутствуют.

11. В нарушение требований п. 2.2.3.19. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что при отдельно стоящем здании мастерских предусматривают гардеробную для верхней одежды, душевые, умывальные, туалеты, устройства для питьевого водоснабжения, а при необходимости - помещение для выдачи спецодежды и индивидуальных средств защиты. Площадь гардеробных, помещений для хранения спецодежды, душевых и туалетов принимают в соответствии с требованиями, предъявляемыми к административным и бытовым зданиям, фактически установлено, что отдельно стоящие мастерские не имеют гардеробную для верхней одежды, душевые, умывальные, туалеты, устройства для питьевого водоснабжения.

12. В нарушение требований п. 2.3.1. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что здание учебного заведения должно быть оборудовано водопроводом, горячим водоснабжением и канализацией, фактически установлено, что здание учебного заведения не оборудовано водопроводом, горячим водоснабжением и канализацией.

13. В нарушение требований п. 2.3.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что горячим водоснабжением должны быть обеспечены производственные помещения пищеблока, душевые, умывальные, гигиенические кабины для девушек, помещения медицинского кабинета, фактически установлено, что горячим водоснабжением обеспечена только моечная пищеблока.

14. В нарушение требований п. 2.4.3.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующего, что механическая вытяжная вентиляция предусматривается для следующих групп помещений: учебных кабинетов, лабораторий, актовых залов, бассейнов, столовой, медпункта, гардеробной, киноаппаратной, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря, фактически установлено, что механическая вытяжная вентиляция отсутствует.

15. В нарушение требований п. 2.8.7. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 5.12. СП 2.1.2.2844-11, п. 15. (работы в общественного питания, торговли, буфетах, пищеблоках) и п. 18. (работы в образовательных организациях всех типов видов) приложения 2 приказа Министерства здравоохранения и социального развития России «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» от 12.04.2011 г. № 302н, регламентирующих, что медицинские осмотры работников кухни, педагогов и воспитателей осуществляются согласно установленному порядку; работники общежития должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, при трудоустройстве - гигиеническую подготовку и аттестацию; каждый работник общежития должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты обследований, лабораторных исследований, сведения о прививках и гигиенической подготовки; рентгенография грудной клетки проводится 1 раз в год; периодичность медицинских осмотров составляет 1 раз в год, фактически установлено, что отметок о прохождении гигиенического обучения в личных медицинских книжках нет; также периодичность прохождения медицинских осмотров и флюорографии составляет период более года:

- Фалилеев В. П., вахтер, допуск к работе 08.06.2016 г. далее 04.10.2018 г.; Смолин А. Ф., кочегар, допуск к работе 12.02.2014 г. далее 15.10.2018 г.; флюороосмотр 13.03.2014 г. далее 25.08.2018 г.;
- Петров Е. И., кочегар, допуск к работе 06.02.2014 г. далее 11.10.2018 г., флюороосмотр 24.10.2016 г., 16.03.2018 г.;
- Кауров В. С., мед осмотр 21.01.2014 г. далее 16.10.2018 г.;
- Галушина Ю. В., уборщица, допуск к работе 07.07.2014 г. далее 24.08.2018 г., флюороосмотр 14.07.2015 г. далее 26.04.2018 г.;
- Малков В. В., допуск к работе 11.02.2016 г. далее 11.04.2018 г.;
- Федоров А. П., сторож, допуск к работе 08.01.2014 г. далее 16.10.2018 г.;
- Пальшина Л. И., секретарь, вакцинация АДСМ 16.04.2004 г., допуск к работе 06.02.2014 г. далее 04.10.2018 г.;
- Смолин А. И., мастер п/о, допуск к работе 08.06.2016 г. далее 04. 10. 2018 г.;
- Фалилеев А. Н., кочегар, флюороосмотр 02.05.2012 г. далее 26.04.2018 г.;
- Остапенко В. Н., допуск к работе 27.10.2016 г. далее 10.10.2018 г., флюорография 02.10.2017 г. далее 10.10.2018 г.;
- Невидомский Д. Н., рабочий по обслуживанию зданий, нет сведений о прививках; допуск к работе 27.06.2017 г. далее 11.07.2018 г.;
- Алексеев Д. А., механик, допуск к работе 19.05.2016 г. далее 15.10.2018 г., флюорография 26.04.2016 г. далее 22.01.2018 г.;
- Федорова Т. М., библиотекарь, допуск к работе 15.06.2015 г. далее 14.08.2018 г.;
- Суворова О. Б., уборщица, допуск к работе 09.06.2016 г. далее 10.10.2018 г., флюорография отметка только 15.11.2017 г.;
- Плюснина З. В., преподаватель, допуск к работе 09.06.2016 г. далее 02.07.2018 г., флюорография 02.06.2016 г. далее 24.08.2017 г.;
- Фалилеева Е. Г., комендант, допуск к работе 08.06.2018 г. далее 04.10.2018 г.;
- Перельгина Н.А., воспитатель, вакцинация АДСМ 28.04.2000 г. (нет отметки о ревакцинации через 10 лет), флюорография отметка только 18.12.2017 г.;
- Смолина М. В., мастер п/о, допуск к работе 10.11.2016 г. далее 12.10.2018 г., флюороосмотр 31.07.2017 г. далее 10.09.2018 г.;

- Гончарова И. В., завхоз, допуск к работе отметка только 15.11.2018 г.; флюорография 20.02.2013 г. далее 09.04.2018 г.
- Паньков В. О., мастер п/о, флюорография 20.02.2017 г. далее 07.11.2018 г., допуск к работе 05.07.2017 г. далее 08.11.2018 г.
- Паньков Н. Д., сторож, допуск к работе 17.01.2014 г. далее 15.10.2018 г., флюороосмотр отметка только 03.07.2018 г.
- Авдеева М. С., посудница, допуск к работе 31.08.2017 г. далее 05.09.2018 г., нет отметки об исследовании на диз. группу,
- Бутакова О. А., методист, допуск к работе 20.06.2017 г. далее 04.10.2018 г., флюорография 26.04.2017 г. далее 18.05.2018 г.
- Личные мед.книжки Куликова Л. Г. (преподаватель) и Протасовой Л. К. (преподаватель) не представлены.

16. В нарушение требований п. 4.4.4. СП 2.1.2.2844-11 регламентирующих, что в постирочных должна быть подводка холодной и горячей воды со смесителем и оборудование для стирки (стиральные машины, ванны, тазы), фактически установлено, что в постирочных отсутствует подводка холодной и горячей воды со смесителем.

17. В нарушение требований п. 3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что во всех производственных цехах устанавливаются раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечные отделения в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения, фактически установлено, что в пекарском, овощном, мясном и горячем цехах не установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

18. В нарушение требований п. 3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что при обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца, фактически установлено, что электрополотенца и (или) одноразовые полотенца отсутствуют.

19. В нарушение требований п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается, фактически установлено, что во всех производственных цеха умывальные раковины для мытья рук с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец отсутствуют.

20. В нарушение требований п. 2.9.5. СанПиН 2.4.3.1186-03, регламентирующих, что руководитель учреждения обязан организовывать производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, фактически установлено, что производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, не организован.

21. В нарушение требований п. 2.4.3.12. СанПиН 2.4.3.1186-03, п. 12.2. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующих, что параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания; а также температура воздуха должна составлять: в учебных кабинетах, лабораториях 18 - 20 °С при обычном остеклении, 19 - 21 °С при ленточном остеклении; в учебных мастерских - 15 - 17 °С; в актовом зале, лекционной аудитории, классе пения и музыки, клубной комнате - 18 - 20 °С; в дисплейных классах должна соблюдаться оптимальная температура воздуха в пределах 19-21 °С, допустимая 18-22 °С, при относительной влажности соответственно 62-55 и 39-31 %; в

спортивном зале и комнатах для проведения секционных занятий - 15 - 17 °С, в раздевалке при спортивном зале - 19 - 23 °С, в медицинских кабинетах - 21 - 23 °С; в библиотеке, в помещениях абонемента, в комнате обработки и комплектования книг - 17 - 21 °С; в жилых комнатах общежития - 18 - 20 °С, в умывальных - 20 - 23 °С, в душевых - не ниже 25 °С, в вестибюле и гардеробе - 16 - 19 °С, фактически установлено, что согласно протоколу лабораторных испытаний № 21909 от 10.12.2018 г., измеренная температура воздуха на высоте 0,1; 1,1 и 1,7 метра составляет соответственно:

Учебный корпус:

- в горячем цехе - 14,2; 14,5; 14,5 °С, при допустимой температуре 15-22 °С.
- в овощном цехе - 14,2; 14,3; 14,3 °С, при допустимой температуре 15-22 °С.
- в складе для пищевых продуктов - 13,0; 13,4; 13,4 °С, при допустимой температуре 15-22 °С.
- в обеденном зале - 13,0; 13,2; 13,2 °С, при допустимой температуре 15-22 °С.
- в учебном кабинете - 15,5; 15,5; 15,5 °С; при допустимой 15-23 °С.
- в коридоре - 15,0; 15,0; 15,0 °С; при допустимой температуре 15-23 °С.

Общежитие:

- в жилой комнате № 403 - 16,5; 16,5; 16,5 °С, при допустимой 18-20 °С.
- в рекреации - 15,5; 15,6; 15,6 °С, при допустимой 16-19 °С.
- в спортивной комнате - 16,3; 16,3; 16,3 °С, при допустимой 19-23 °С.

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения заболеваний (отравлений) людей), руководствуясь ч.2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»



ПРЕДПИСЫВАЮ:

671332, Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новоильинск, ул. Ленина, д. 23

1. Установить ограждение участка.
2. Обеспечить все подъезды и подходы к зданию в пределах участка, территории хозяйственного двора твердым покрытием.
3. Оборудован вытяжным шкафом кабинет химии.
4. Оборудовать рабочие места обучающегося в классах, кабинетах и лабораториях столами и стульями с учетом длины тела, убрать скамейки.
5. Произвести ремонт системы искусственного освещения в спортивном зале, в кабинете технологии кондитерского производства, лаборатории метрологии и стандартизации.
6. Оборудованы софитами классные доски в кабинете ОБЖ, лаборатории электротехники и электроники.
7. Промаркировать уборочный инвентарь в учебном корпусе и в общежитии.
8. Произвести распределение учащихся на медицинские группы для занятия физической культурой.
9. Промаркировать разделочный инвентарь, кухонную посуду.
10. Произвести замену приспособленной перфорированной посуды для обработки яиц.
11. Произвести ремонт неисправного электротехнического оборудования на пищеблоке (замена конфорок).
12. Оборудовать складское помещение прибором контроля температуры и влажности хранения пищевых продуктов.
13. Оформить технологические карты приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
14. Разработать рацион питания, примерное меню для обучающихся.
15. Раковину для мытья рук персонала в овощном цехе пищеблока оборудовать мылом и индивидуальными или одноразовыми полотенцами.
16. Ужесточить и обеспечить контроль за соблюдением работниками пищеблока правил личной гигиены.

17. Обеспечить строгое соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

18. Оборудовать специальную контейнерную площадку с бетонным или асфальтовым покрытием, огражденную по периметру с трех сторон для мусоросборников на расстоянии от здания общежития не менее 20 м и не более 100 м.

19. Обеспечить водоснабжением помещение кухни в общежитии, в т.ч. с устройством системы подогрева воды. Ванну в прачечной обеспечить подводкой воды системы питьевого водоснабжения.

20. Оборудовать мойкой кухню общежития

21. Обеспечить жилые комнаты общежития стульями по количеству проживающих.

22. Провести косметический ремонт стен и пола в кухне общежития.

23. Обеспечить прохождение медицинского осмотра работниками учреждения в полном объеме.

671325, Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новая Брянь, ул. Русина, 19

1. Произвести ремонт туалетов в учебном корпусе. Обеспечить необходимое количество санитарных приборов для учащихся в соответствии с пп. 2.2.4.10, 2.2.4.11., 2.2.4.12. СанПиН 2.4.3.1186-03

2. Оборудован вытяжным шкафом кабинет химии.

3. Оборудовать рабочие места обучающегося в классах, кабинетах и лабораториях столами и стульями с учетом длины тела, убрать скамейки, стулья без спинок, табуретки.

4. Произвести замену светильников искусственного освещения в кабинете устройства автомобилей, кабинете ОБЖ, кабинете информатики.

5. Произвести ремонт полов, напольного покрытия в кабинете устройства автомобиля, кабинете ПДД, мастерская портных, кабинете информатики, кабинете социальных дисциплин, ОБЖ, физики и черчения.

6. Произвести замену 64 оконных блоков.

7. Обеспечить нормируемые параметры микроклимата в помещениях.

8. Произвести замену ученических стульев в кабинете информатики на кресла (стулья) в строгом соответствии с требованиями п.п. 9.5, 9.6, 9.7 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

9. Обеспечить при размещении рабочих мест с ПЭВМ минимальное расстояние (не менее 1,2 м) между боковыми поверхностями видеомониторов.

10. Произвести распределение учащихся на медицинские группы для занятия физической культурой.

11. Промаркировать разделочные ножи.

12. Произвести замену пластмассовых тазов с маркировкой «салат», «ОС», «Хлеб» на пищеблоке. Произвести замену моечных ванн для мытья столовой и кухонной посуды.

13. Оборудовать холодильник «Стинол» для рыбной продукции контрольным термометром.

14. Провести мероприятия по исключению встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции на пищеблоке.

15. Обеспечить соблюдение режима мытья столовой посуды.

16. Обеспечить персонал пищеблока обеспечен 3-мя комплектами санитарной одежды.

17. Усилить контроль за проведением оценки качества блюд готовой продукции.

18. Душевую кабину в общежитии обеспечить холодным и горячим централизованным водоснабжением.

19. Обеспечить жилые комнаты общежития тумбочками, стульями по количеству проживающих. Произвести замену старой ветхой твердой мебели (шкафы, тумбочки).

20. Обеспечить прохождение медицинского осмотра работниками учреждения в полном объеме.

671363. Республика Бурятия. Бичурский район, с. Малый Куналей, ул. Школьная, 2

1. Оборудовать необходимое количество санитарных приборов для учащихся в соответствии с пп. 2.2.4.10, 2.2.4.11., 2.2.4.12. СанПиН 2.4.3.1186-03
2. Оборудовать санитарный узел для персонала и помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря.
- + 3. Провести косметический ремонт спортивного зала, общежития, учебного корпуса, пищеблока, коридоров и рекреации в общежитии.
- 4. Оборудовать классные доски софитами.
5. Организовать прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблока.
- + 6. Обеспечить горячим водоснабжением все производственные помещения пищеблока, умывальные, гигиенические кабины для девушек.
- 7. Произвести дополнительное озеленение (менее 50 %) земельного участка.
8. Произвести ремонт твердого покрытия территории участка.
- + 9. Произвести ограждение всего участка имеет высотой не менее 1,2 м. Обеспечить искусственное освещение территории участка в вечернее время.
10. Оборудовать мастерские шкафами для хранения спецодежды и умывальниками с подачей горячей и холодной воды (не менее 2-х умывальников на мастерскую).
11. Предусмотреть гардеробную для верхней одежды, душевые, умывальные, туалеты, устройства для питьевого водоснабжения при отдельно стоящих мастерских.
12. Оборудовать здание учебного заведения водопроводом, горячим водоснабжением и канализацией.
13. В соответствии с требованиями п. 2.3.5. СанПиН 2.4.3.1186-03 обеспечить помещения горячим водоснабжением.
14. Предусмотреть механическую вытяжную вентиляцию в соответствии с требованиями требований п. 2.4.3.5. СанПиН 2.4.3.1186-03.
15. Обеспечить периодичность прохождения медицинских осмотров и флюорографии, наличие в личных медицинских книжках персонала сведений о прохождении гигиенического обучения.
- + 16. Обеспечить в постирочных подводу холодной и горячей воды со смесителем.
- + 17. Установить раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители в пекарском, овощном, мясном и горячем цехах пищеблока.
18. Установить электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца, при умывальных раковинах в обеденном зале.
19. Умывальные раковины для мытья рук во всех производственных цехах оборудовать подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец отсутствуют.
20. Организовать производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний.
21. Обеспечить нормируемые параметры микроклимата в помещениях.
(указать перечень обязательных для исполнения мероприятий, предписанных действий, со ссылкой на положения санитарно-эпидемиологических требований, нарушения которых были выявлены)

Ответственность за выполнение вышеуказанных мероприятий по предписанию возлагается на **юридическое лицо - Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»**

полное наименование юридического лица, должность, фамилия, имя, отчество должностного лица, ФИО индивидуального предпринимателя либо гражданина

Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в письменном виде в ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Заиграевском районе – « 25 » декабря 2019 г.

Невыполнение в установленный срок настоящего предписания влечет административную ответственность в соответствии с частью 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Предписание может быть обжаловано в суд общей юрисдикции, Арбитражный суд, в вышестоящий орган государственного контроля (надзора), вышестоящему должностному лицу в течение 15 дней с даты получения предписания.

Начальник Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по РБ
В Заиграевском районе



подпись

Халматов И.Н.
Фамилии, инициалы

Копию настоящего предписания получил (а) « 25 » декабря 20 18 г.

_____ (должность) _____ (подпись) (_____ (фамилия, инициалы) _____)
(подпись)