



ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ
В БАРГУЗИНСКОМ РАЙОНЕ

(ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА
ПО РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ
В БАРГУЗИНСКОМ РАЙОНЕ)

Первый квартал ул. д. 5 в Турунтаево, 671260
т. факс 7321-142311-79, Email: rpb@rospotrebnadzor.ru
ОСНОВ 73228803, ОГРН 103010067288,
ИНН-КПП 0223121940/022301001

12.08.2019 г. № 10.3/334-19.23

на № _____ № _____

Директору
Татауровского филиала
ГБПОУ «Байкальский
колледж туризма и
сервиса»
Ю.В. Сахарову

Ответ на запрос

Уважаемый Юрий Васильевич!

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по РБ в Баргузинском районе (далее - Территориальный отдел) на Ваш запрос, касающийся Татауровского филиала ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса», расположенного по адресу: Прибайкальский район, п. Татаурово, ул. Механизаторская, 9, сообщает:

В июне 2018 г. в ходе проверки Прокуратуры Прибайкальского района с участием Территориального отдела были выявлены следующие нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства:

- в нарушении п. 2.5. санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 23.07.2008 (далее СанПиН 2.4.5.2409-08), пп. 5.1., 5.2. санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденных Постановлением Главного

государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 (далее СП 2.3.6.1079-01) на пищеблоке объемно-планировочные и конструкторские решения помещений не предусматривают последовательность (поочередность) технологических процессов, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, набор помещений не обеспечивает соблюдение санитарных правил, фактически в составе производственных помещений отсутствуют цех вторичной обработки овощей, холодный цех, оснащенные необходимым оборудованием в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- 4 раковины для мытья рук перед обеденным залом не оборудованы подводкой горячей воды, что является нарушением п.п. 3.3., 3.4. санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующего, что во всех производственных цехах устанавливаются раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители; при обеденном зале устанавливаются умывальники;

- система приточно-вытяжной механической вентиляции пищеблока находится в неисправном состоянии, что является нарушением п. 4.4. СП 2.3.6.1079-01, регламентирующего, что производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями;

- моечные ванны в моечной для кухонной и столовой посуды не оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения, что является нарушением п. 4.5. СП 2.3.6.1079-01, регламентирующего, что оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения;

- микроволны на раздаче готовых блюд находятся в неисправном техническом состоянии, что является нарушением п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующего, что все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии;

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

помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки: В организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска;

- подъезды и пешеходные дорожки к зданию общепита не имеют твердого покрытия, не оборудованы пандусы, что является нарушением п. 2.3. СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и оборудованию и содержанию общепитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.03.2011 г. №23 (далее СП 2.1.2.2844-11) регламентирующего, что проезды и пешеходные дорожки к зданию должны иметь твердое покрытие, в том числе оборудованы пандусом;

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

- мебель в жилых комнатах находится в неудовлетворительном состоянии, значительно изношена, имеет механические повреждения, количество тумбочек не соответствует количеству проживающих, что является нарушением п. 4.4.1. СП 2.1.2.2844-11, регламентирующего, что каждая жилая комната должна быть обеспечена твердым и мягким инвентарем, шкапами для одежды и обуви, постельными принадлежностями. Количество тумбочек, стульев и кроватей в жилых комнатах должно соответствовать числу проживающих.

- все помещения общепития требуют косметического ремонта, фактически стены, потолки, полы помещений общепития не имеют гигиенического покрытия, позволяющего проводить влажную уборку и дезинфекцию, стекла на окнах в жилых комнатах с повреждениями.

06.08.2019 г. в ходе обследования Татауровского филиала ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» установлено, что проведены следующие мероприятия по устранению нарушений:

- с целью обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции на пищеблоке оборудованы цеха для вторичной обработки овощей, холодный цех, оснащенные необходимым оборудованием;

- 4 раковины для мытья рук перед обеденным залом оборудованы подводкой горячей воды;

- система приточно-вытяжной механической вентиляции пищеблока приведена в исправное техническое состояние;

- мармиты на раздаче готовых блюд приведены в исправное техническое состояние;
- проведен косметический ремонт полов, стен, потолков в производственных помещениях пищеблока;
- подъезды и пешеходные дорожки к зданию общежития имеют твердое покрытие, оборудован пандус;
- в общежитии предусмотрено наличие следующих помещений: комнаты гигиены девочек, комнаты для сушки белья, помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря;
- в помещениях общежития проведен косметический ремонт полов, стен, потолков;
- в общежитии проведена замена всех оконных блоков;
- в общежитии проведен ремонт системы отопления.

В целях обеспечения надлежащих условий обучения, воспитания и проживания обучающихся в Гатауровском филиале ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» в срок до 01.09.2019 г. необходимо провести следующие мероприятия в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства Российской Федерации:

- все производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения пищеблока оборудовать приточно-вытяжной механической вентиляцией;
- моечные ванны в моечной для кухонной и столовой посуды пищеблока оборудовать локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения;
- в жилых комнатах общежития провести замену мебели, находящуюся в неудовлетворительном состоянии;
- провести генеральную уборку всех помещений учреждения перед началом нового учебного года.

Заместитель начальника

Марактаев З.В.