



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 Иволгинском районе

Партизанская ул., д.77, п. Иволгинск, 671050
тел/факс: (8-30140) 410 79 E-mail: ivolg@03.rospotrebnadzor.ru <http://www.03.rospotrebnadzor.ru/>
ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288, ИНН/КПП 0323121940 / 032301001

**ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований**

« 23 » января 2020 г.

№1

с. Иволгинск
(место составления)

При проведении внеплановой выездной проверки в период времени с 19 декабря 2019 года по 23 января 2020 года, по адресу: Республика Бурятия, Тарбагатайский район, с.Тарбагатай , ул. Молодежная, 1, на основании распоряжения о проведении проверки заместителя руководителя Кузьминой Е.А. № 5 Т/И-п от 23.10.2019 г. в отношении юридического лица – Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Байкальский колледж туризма и сервиса» Тарбагатайский филиал ОГРН: 1100327002038, ИНН: 0323350154 в ходе которого были выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований, выразившиеся в следующем:

В нарушении п. 3.3. санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. №45; (далее СанПиН 2.4.5.2409-08), регламентирующий, что во всех производственных цехах устанавливают 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, а так же п. 2.3.5. Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03

Учреждения начального профессионального образования Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 января 2003 г.) (далее СанПиН 2.4.3.1186-03), регламентирующий, что горячим водоснабжением должны быть обеспечены производственные помещения пищеблока, душевые, умывальные, гигиенические кабины для девушки, помещения медицинского кабинета, фактически моечная ванна в мучном цеху не имеет подводки горячей воды через смеситель, в мясном цеху моечная раковина в неисправном состоянии – нет проточной горячей и холодной воды, в овощном цеху раковина в нерабочем состоянии - нет проточной горячей и холодной воды, для мытья рук посетителей столовой установлены 6 раковин, в исправном состоянии только 3 раковины, данные раковины не обеспечены проточной горячей водой.

В нарушении п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 регламентирующий, что для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркованные оборудования,

разделочный инвентарь, кухонная посуда: - холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.; производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырье куры, "СР" - сырья рыба, "СО" - сырье овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п., **фактически** производственные столы и холодильное оборудование не имеют соответствующую маркировку.

В нарушении п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 регламентирующий, что не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, **фактически** для питания используются тарелки с отбитыми краями.

В нарушении п. 5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующий, что мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. **Фактически** мытье кухонной и столовой посуды проводят в одних и тех же моечных ванных т.е. нет отдельных ванн для мытья кухонной посуды, в моечном помещении нет инструкции по мытью посуды.

В нарушении п. 5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующий, что для ополаскивания посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой, **фактически** для ополаскивания я посуды, моечные ванны не обеспечены гибким шлангом с душевой насадкой.

В нарушении п.5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующий, что для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря, **фактически** уборочный инвентарь храниться в шкафу овощного цеха.

В нарушении п. 3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующий, что во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители, **фактически** все производственные раковины и моечные ванны пищеблока столовой, для подачи холодной и горячей воды используются раздельные краны для холодной и горячей воды.

В нарушении п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующий, 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** производственные цеха не оборудованы раковинами для мытья рук, с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями.

В нарушении п. 4.14. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующий, что складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, **фактически** холодильное оборудование не оборудовано контрольными термометрами.

В нарушении п.3.6. СанПиН 2.4.5.2409-08, регламентирующий, что технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции. **Фактически** над моечными ванными и варочными плитами нет локальной вытяжной вентиляции. Согласно п. 2.4.3.3., регламентирующий - Площадь фрамуг и форточек в учебных помещениях составляет не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года, фактически окна в спортивном зале, в рекриации второго этажа окна имеют дефекты, окна закрыты полиэтиленовой пленкой, окна не открываются.

Согласно ст. 28, 39 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в дошкольных и других образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по

профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

указываются положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушения которых были выявлены при проверке

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:

1. Обеспечить моечные ванны в мучном цеху подводкой проточной горячей и холодной водой,
2. Обеспечить исправную работу моечной ванны в овощном цеху, обеспечить проточной горячей и холодной водой,
3. Обеспечить исправную работу раковин для мытья рук, обеспечить проточной горячей и холодной водой.
4. Производственные столы и холодильное оборудование пищеблока столовой обеспечить наличием соответствующей маркировкой в соответствии с п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 регламентирующий, что для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркованные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда: - холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.; производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.
5. Для питания не использовать тарелки с отбитыми краями.
6. Для мытья кухонной посуды предусмотреть отдельные моечные ванны(две ванны), не допускать мытье кухонной и столовой посуды в одних и тех же моечных ваннах.
7. Для ополаскивания я посуды, моечные ванны обеспечить гибким шлангом с душевой насадкой.
8. Для хранения уборочного инвентаря оборудовать специально отведенное место. Не допускать хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях пищеблока столовой.
9. Во всех производственных цехах раковины, моечные ванны обеспечить подводку холодной и горячей воды через смесители.
10. Производственные цеха оборудовать раковинами для мытья рук, с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями.
11. Холодильное оборудование оборудовать контрольными термометрами.
12. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальными вытяжными системами.
13. Провести ремонт окон и обеспечить их исправную работу в спортивном зале, в рекреации второго этажа.
14. Обеспечить исправную работу отопительной системы в здании учебного корпуса и обеспечить оптимальную температуру в помещениях учебного корпуса.
(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 бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Байкальский колледж туризма и сервиса»
Тарбагатайский филиал ОГРН: 1100327002038, ИНН: 0323350154**

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 с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение в **ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Иволгинском районе** (перечень документированной информации, подлежащей представлению в качестве подтверждения выполнения предписания)
«01» декабря 2020 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 установленном законодательством порядке.

Главный государственный
санитарный врач по Иволгинскому,
Тарбагатайскому районам

Н.А.Хандархаев

Копию настоящего предписания получил (а) 03 01 2020 г.

Представитель
ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» А.И. Буторова