



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека (Роспотребнадзора) по Республике Бурятия**

Ключевская ул., д. 45б, г. Улан-Удэ, 670013

тел. (301-2) 41-25-74, факс: (301-2) 41-24-11, E-mail: [org@03.rosпотребнадzor.ru](mailto:org@03.rosпотребнадzor.ru) <http://www.03.rosпотребнадzor.ru>

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

**ПРЕДПИСАНИЕ**

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

«24» февраля 2021 г.

№15

г. Улан-Удэ  
(место составления)

При проведении мероприятия по контролю (надзору) (либо при расследовании причин возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей), на основании распоряжения (приказа) руководителя (заместителя руководителя) № 6-п от 28 января 2021 в отношении юридического лица - Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Байкальский колледж туризма и сервиса» ОГРН: 1100327002038, ИНН: 0323350154

Юридический адрес: 670033, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, улица Краснофлотская, дом 2

Место фактического осуществления деятельности: 670033, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, улица Краснофлотская, дом 2, 670033, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, улица Шумяцкого, 4, 671251, Республика Бурятия, Прибайкальский район, поселок Татаурово, улица Механизаторская, 9, 671110, Республика Бурятия, Тарбагатайский район, село Тарбагатай, улица Молодежная, 1, 671623, Республика Бурятия, Баргузинский район, пгт. Усть-Баргузин, улица Ленина, 24, 671633, Курумканский район, с. Могойто, ул. Производственная, 8

(указать полное наименование объекта, адрес расположения, наименование юридического лица либо ФИО индивидуального предпринимателя, ИНН, ОГРН, либо ФИО и адрес местожительства проверяемого гражданина)

Выявлены нарушения санитарного законодательства, выразившееся в следующем:

**670033, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, улица Шумяцкого, 4**

**Пищеблок**

**Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений имеет повреждения (стены в тамбуре, в душевой и в овощном цехе имеют дефекты (сколы плитки, нарушения целостности окрашенных стен), что не соответствует п. 2.16 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации Общественного питания населения», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 27.12.2020 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), регламентирующему, что внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.**

**В зоне мытья кухонной посуды над мочными ванными, в горячем цехе над пекарским шкафом не предусмотрена локальная вытяжная система, что не соответствует п. 2.13. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, регламентирующему, что зоны и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли, влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами;**

**Мармит на линии раздачи в нерабочем состоянии**, что не соответствует п. 2.9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, предписывающего, что предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

**В мясо-рыбном цехе находились разделочная доска и нож с маркировкой «МВ», в овощном цехе доска и нож с маркировкой «ОВ»,** что является нарушением п. 3.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, предписывающего, что разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах;

**Не соблюдаются условия хранения пищевых продуктов**, так в тамбуре для хранения овощей и фруктов при Т 19С хранились морковь, лук (условия хранения согласно маркировочному ярлыку - не выше +17С), капуста (условия хранения согласно маркировочному ярлыку не более +1 и не менее -0,8С), огурцы (условия хранения согласно маркировочному ярлыку хранить в сухом и прохладном месте), чеснок, яблоки (хранить не выше +12С). В морозильном ларе № 2 для мяса при Т -12С хранится полуфабрикат из говядины крупнокусковой (при условии хранения не выше - 18С), что является нарушением п. 2.9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, предписывающего, что предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

**Не соблюдается режим мытья посуды, так в смыве со сковороды обнаружены бактерии группы кишечных палочек, (в норме – не допускается), что подтверждается протоколом №7348 от 09.02.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»,** что является нарушением п. 3.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

**670033, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, улица Краснофлотская, дом 2**

**Окна общежития старые, ветхие, остекление части окон выполнено из не цельного стекла, с трещинами**, что является нарушением п. 2.8.3. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28 (далее – СП 2.4.3648-20) предписывающего, что остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения

**Полы в общежитии 1 этажа, 3 и 4 этажей, в постирочной 3 этажа с дефектами (щели) что не позволяет проводить качественную влажную уборку с применением дезинфицирующих средств**, что является нарушением п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

**Стены постирочной 1-го этажа, в коридоре перед постирочной имеют повреждения, сколы плитки, нарушения целостности окрашенных стен**, что является нарушением п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 предписывающего, что стены и потолки помещений не должны иметь дефектов

и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**Учебные доски в кабинетах №206, информатика, 304,401 не оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения,** что является нарушением п. 2.4.4 СП 2.4.3648-20 предписывающего, что учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле.

#### **Пищеблок**

**Занижена калорийность обеда,** так отобранный образец пробы обеда: борщ из свежих овощей, минтай припущенный с соусом, картофель отварной, чай с сахаром, хлеб, дата изготовления: 03.02.2021, **не соответствуют по показателю калорийности и составил 506,07 ккал на порцию, при нормативе – 775,20-999,60,** что подтверждается протоколом №2156 от 05.02.2021г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» и является нарушением п.п. 2.8., 8.1.2.3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что изготовление продукции должно производиться в соответствии по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

**Занижена витаминизация третьего блюда,** так отобранный образец третьего блюда чай с сахаром, дата изготовления: 03.02.2021, **по содержанию аскорбиновой кислоты (витамин С) составил 3,32±0,14мг/200г (при нормативе – 60 мг/200г),** что подтверждается протоколом №2155 от 05.02.2021г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» и является нарушением п. 8.1.6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

**В моечных кухонной и столовой посуды над моечными ваннами (источниками выделения влаги), горячем цехе над жарочным шкафом не оборудованы локальные вытяжные системы (источником выделения тепла),** что является п. 2.13. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» предписывающего, что зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20)

**В горячем цехе протирачная машина находится в неисправном состоянии,** что является нарушением п. 2.9. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и

обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

**В овощном цехе присутствует запах сточных вод**, что является нарушением п.2.15. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции

**Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений местами имеет повреждения** (напольная плитка имеет сколы в моечной кухонной посуды, в горячем цехе, в мясо-рыбном цехе, в складе для овощей стены и полы с повреждениями и др.), что является нарушением п.2.16. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений

**Не организован производственный контроль, основанный на принципах ХАССП**, что является нарушением п.2.1. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) <3>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания

**Не представлена декларация о соответствии на масло сливочное крестьянское Качугское фирменное 72,5% жирности**, изготовитель ООО «Торгово-закупочная кампания «Иркутская маслосырбаза» г. Иркутск, что является нарушением п. 2.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами <4>. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются

**На момент проверки 10.02.2021 не отобрана суточная проба: салат из огурцов и помидор, кисель выданный в обед 09.02.2021**, что является нарушением п. 8.1.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

**Не представлены технологические карты на блюда: каша кукурузная, маринад овощной, используемые в питании детей, представленные технологические карты не утверждены директором Колледжа**, что является нарушением п.2.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий,

указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

**Для детей сирот организовано 4-х разовое питание**, что является нарушением п.8.1.2.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5 - 6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка

**В питании детей отсутствуют сыр, творог, сметана**, что является нарушением п.8.1.2. приложение 7, таблица 2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что данные продукты включены среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет

**Масса порций (каши) для детей от 12 лет и старше фактически составляет 150г**, при норме 200-250г, гарнира 100г, при норме 180-230г, второго блюда (мясного) 75г, при норме 100-120, закуски (салата, 85г, при норме 100-120г, что является нарушением п.8.1.2. приложение 9, таблица 1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей от 12 лет и старше составляют:** завтрак – 465г, при норме не менее 550г, ужин 575г, при норме не менее 600г, что является нарушением п.8.1.2. приложение 9, таблица 3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20

#### **Температура в спальнях помещений общежития ниже допустимой нормы, так:**

Жилая комната №208 температура воздуха измеренная –  $17,5 \pm 0,23^{\circ}\text{C}$  (N – 18C),  
Жилая комната №305 температура воздуха измеренная –  $17,2 \pm 0,23^{\circ}\text{C}$  (N – 18C),  
Жилая комната №405 температура воздуха измеренная –  $17,6 \pm 0,23^{\circ}\text{C}$  (N – 18C),  
Жилая комната №507 температура воздуха измеренная –  $17,4 \pm 0,23^{\circ}\text{C}$  (N – 18C),  
Жилая комната №508 температура воздуха измеренная –  $17,5 \pm 0,23^{\circ}\text{C}$  (N – 18-24C), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №7307 от 05.02.2021 и является нарушением п. 3.11.11. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что допустимая температура воздуха составляет не ниже: в спальнях помещений  $+18^{\circ}\text{C}$ .

**Результаты измерений параметров среды не соответствуют нормируемым значениям, так**

#### **г. Улан-Удэ, ул. Краснофлотская, 2**

Кабинет №304 туризма -  $210 \pm 19,40$ лк (при нормативе не менее 300лк)

Кабинет №202 –  $200 \pm 18,48$ лк (при нормативе не менее 300лк)

Кабинет №201, ОБЖ –  $271 \pm 25,03$ лк (при нормативе не менее 300лк)

Кабинет №106, организации и обслуживания общественного питания –  $200 \pm 18,48$  (при нормативе не менее 300лк)

Лаборатория кондитеров -  $250 \pm 23,09$ лк (при нормативе не менее 300лк)

Кабинет №101 Б информатики -  $300 \pm 27,71$ лк (при нормативе не менее 400лк)

Кабинет №101 А информатики -  $250 \pm 23,09$ лк (при нормативе не менее 400лк)

Лаборатория поваров -  $205 \pm 18,97$ лк (при нормативе не менее 300лк)

#### **г. Улан-Удэ, ул. Шумяцкого, 4**

Кабинет №217 туризма -  $259 \pm 23,09$ лк (при нормативе не менее 300лк), что подтверждается протоколом №7308 от 05.02.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» и является нарушением 3.2.1. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», предписывающего, что требования к искусственному освещению в зависимости от назначения помещения изложены в таблице 1 п. 33 классные комнаты, кабинеты, аудитории средне-специальных и профессионально технического учреждений, лаборатории, учебные кабинеты, физики, химии, биологии и прочие показатель освещенности при общем освещении – 300лк, кабинеты информатики и вычислительной техники – 400 лк.

**Тарбагатайский район, с.Тарбагатай, ул.Молодежная, 1**

**На стенах учебного корпуса и в помещении общежития местами имеются трещины и дефекты**, что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**Полы учебного корпуса местами имеются и дефекты**, что является нарушением п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 предписывающего, что стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**В установленных моечных ваннах в мясном и овощном цехах отсутствует подводка горячей и холодной воды**, что является нарушением п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20 регламентирующего, что холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов;

**В складском помещении для хранения продуктов отсутствует прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха**, что является нарушением п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами;

**Суточные пробы хранятся в неплотно закрывающихся емкостях**, что является нарушением п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

**В комнате общежития установлены две кровати с панцирной сеткой**, что является нарушением п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них.

**Занижена витаминизация третьего блюда**, так отобранный образец третьего блюда чай, дата изготовления: 04.02.2021, по содержанию аскорбиновой кислоты (витамин С) составил **76,5±3,2 мг/200г (при нормативе – 60 мг/200г)**, что подтверждается протоколом № 2562 от 08.02.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» и является нарушением п. 8.1.16 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

**Отобранный образец пробы воды питьевой системы централизованного водоснабжения (распределительная сеть), не соответствует по санитарно-химическим показателям требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (нитраты NO<sub>3</sub> 68.82 ± 10.00 мг/дм<sup>3</sup> при норме не более 45 мг/дм<sup>3</sup>), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2564 от 08.02.2021г. и является нарушением п. 2.6.2. СП 2.4.3648-20 предусматривающего что, вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде; п. 3.1.**

СанПиН 2.1.4.1074-01. 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» предписывающего, что питьевая вода должна быть безопасна в эпидемическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу и иметь благоприятные органолептические свойства.

**671633, Курумканский район, с. Могойто, ул. Производственная, 8**

**Входы в учебные корпуса, столовую, спортивный зал не оборудованы тамбурами или воздушно-тепловыми завесами,** что является нарушением п. 2.4.1 СП 2.4.3648-20 предусматривающего что, входы в здания оборудуются тамбурами или воздушно-тепловыми завесами, если иное не определено главой III Правил,

**Внутренняя отделка учебных кабинетов, мест общего пользования в общежитии, жилых комнат, помещение для хранения уборочного инвентаря в общежитии имеют следы протекания кровли, штукатурка отбита, лакокрасочное покрытие отстает от несущей поверхности,** что является нарушением п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 предусматривающего что, стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств

**Остекление окон учебных корпусов, общежития выполнены из составных стёкол, очистка оконных стёкол не осуществляется,** что является нарушением п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20 предусматривающего что, остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения;

**Производственные раковины для мытья столовой и кухонной посуды не оборудованы локальными вытяжными системами,** что является нарушением п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматривающего, что зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений

**Уборочный инвентарь учебного корпуса не промаркирован, хранится неупорядоченно в шкафу, расположенном в кабинете № 5,** что является нарушением п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря;

**При утверждённом в примерном меню пятиразовом питании 2 ужин не организован,** что является нарушением п. 3.9.5 СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что в профессиональной образовательной организации должно быть организовано двухразовое горячее питание для обучающихся, а для проживающих в общежитии - пятиразовое горячее питание;

**Осмотр кожных покровов и видимых слизистых осуществляется самостоятельно с внесением результатов в журнал здоровья, при этом информация о допуске к работе кухонного работника за 02-03.02.2021 г. в журнале не отражена,** что является нарушением п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматривающего, что медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;

**Ученическая мебель не имеет цветовой маркировки**, что является нарушением п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.

**Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация не пройдены**, что является нарушением п. 1.5 СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, приказа Минздрава России от 21.03.2014 г № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря прививок по эпидемическим показаниям» фактически

В нарушение требований п. 2.8.1 СП 2.4.3648-20 предусматривающего что, уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам, фактически согласно экспертному заключению № ОИ.03.2.24/1-Н от 20.02.2021 г. выданного органом инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» к протоколу лабораторных испытаний № от выданного ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» **освещенность общая не соответствует нормативным величинам**, установленным СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий", в точках: общежитие (жилая комната № 14 –  $136 \pm 12,56$  (0,95) лк при нормативе – не менее 150 лк; жилая комната № 11 –  $146,4 \pm 13,52$  (0,95) лк при нормативе – не менее 150 лк; комната самоподготовки –  $246 \pm 22,72$  (0,95) лк при нормативе – не менее 300 лк); пищеблок (рабочее место зав. производством –  $133 \pm 12,29$  (0,95) лк при нормативе – не менее 300 лк); учебный корпус (кабинет № 8 (кабинет информатики) –  $33,2 \pm 3,07$  (0,95) лк при нормативе – не менее 400 лк; кабинет № 9 (кабинет истории) –  $30,7 \pm 2,84$  (0,95) лк при нормативе – не менее 300 лк; кабинет № 1 (кабинет математики) –  $75 \pm 6,93$  (0,95) лк при нормативе – не менее 300 лк; кабинет № 4 (кабинет русского языка и литературы) –  $44,7 \pm 4,13$  (0,95) лк при нормативе – не менее 300 лк; кабинет № 5 (кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены) –  $34,6 \pm 3,20$  (0,95) лк при нормативе – не менее 300 лк).

В нарушение требований п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20 предусматривающего что, в помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов, фактически согласно экспертному заключению № ОИ.03.2.24-Н от 20.02.2021 г. выданного органом инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» к протоколу лабораторных испытаний №10675 от 20 февраля 2021 г. выданного ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» температура воздуха (холодный период) не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», в точках: пищеблок (мясо - рыбный цех, р.м. повара –  $16 \pm 0,23$  (0,95) при нормативе 17-230С; **рабочее место зав. производством –  $13,2 \pm 0,23$  (0,95) при нормативе 20-250С; овощной цех, р.м. кухонного работника –  $16,2 \pm 0,23$  (0,95) при нормативе 17-230С; моечная столовой и кухонной посуды, р.м. посудницы –  $16,5 \pm 0,23$  (0,95) при нормативе 17-230С**); Температура воздуха (холодный период) не соответствует нормативным величинам, установленным СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных

учреждений» в точках: общежитие (комната самоподготовки студентов –  $16,7 \pm 0,23$  (0,95) при нормативе 18 – 240С.

**671623, Республика Бурятия, Баргузинский район, пгт. Усть-Баргузин, ул.Ленина,24**

**Недостаточно столовой посуды (40 штук) при обеспечении питания детей на первой перемене- 29 человек, на второй перемене - 29 человек. Посуда для раздачи готовой продукции для питающихся детей на второй перемене используется не высушенная. Нарушается технологический процесс обработки посуды: посуда не подвергается дезинфекции дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по применению. Отсутствует емкость для проведения дезинфекции посуды (производится дезинфекция непосредственно в моечной раковине). Имеется разделочный инвентарь (1 нож «гастрономия») с дефектами (сколы) на ручке, что является нарушением требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что количество холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса; столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.**

**Инвентарь для раздачи блюд не имеет мерных меток, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.**

**Фактически установлено, что технологические карты на приготавливаемую продукцию по утвержденному меню разработаны на основании сборника рецептов по редакцией Могильный М.П. 2011 год, не утверждены руководителем, а меню разработано и утверждено по: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания по редакцией А.Н.Ершов, З.Н.Соснина, Э.А.Мезенова, А.А.Тарасова 1981 год; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания по редакцией В.А.Ананина, С.Л.Ахиба, В.Т.Лапшина, Р.М. Мальдина, В.Л.Соколова, А.П.Рубан, З.И.Ясученя 1996; Химический состав российских пищевых продуктов справочник Скурихин И.М., Тутельян В.А. 2002 г. Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности не производится, журнал замены не ведется (03.02.21г приготовлено какао с молоком, сельдь отварная, а по меню-напиток из цикория, кукуруза консервированная, мяттай припущенный с соусом). Такая же ситуация складывается и в предыдущие дни. Не проводится подсчет калорийности за 10 дней и в среднем за 1 день и не проводится подсчет пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных веществ. Ведомость контроля за рационом не ведется, что является нарушением п.2.8., 8.1.2.3., 8.1.2.5., 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматривающего, что изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.**

**Фактически в обеденном зале меню не вывешивается, рекомендации по организации здорового питания детей отсутствуют, что является нарушением п. 8.1.2.3., 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматривающего, что Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации**

профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендации по организации здорового питания детей.

**Фактически детям- сиротам (4 человека), проживающих в общежитии обеспечено только двухразовое горячее питание (завтрак и обед), что является нарушением п. 8.1.2.8, 3.9.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматривающего, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5 - 6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка. в профессиональной образовательной организации должно быть организовано двухразовое горячее питание для обучающихся, а для проживающих в общежитии - пятиразовое горячее питание,**

**Фактически, емкость с приготовленным рабочим раствором дезинфицирующего средства, установленная в моечном отделении не имеет указанной маркировки, контроль содержания массы активного хлора в рамках производственного контроля не проводится (протоколы исследований не предоставлены). Дезинфекция столовой посуды производится непосредственно в моечной раковине путем закладки таблеток дезсредства «ДезХлор» непосредственно в раковину с посудой. Емкость для дезинфекции посуды отсутствует. Посудница Евдокимова М.В. не владеет знаниями по режиму дезинфекции посуды, инструкция по применению дезинфицирующего средства «ДезХлор» отсутствует, что является нарушением п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусматривающего, что емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством), должна быть обработка столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей должно быть организовано с использованием одноразовой посуды. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.**

**Фактически термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи отсутствует, что является нарушением п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматривающего, что с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.**

В нарушение требований ст. 11, 35, 36, 28 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г.), п. 1.5 СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, приказа Минздрава России от 21.03.2014 г № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря прививок по эпидемическим показаниям» **фактически персонал пищеблока Усть - Баргузинского филиала не привит против клещевого вирусного энцефалита (Поливцева Н.В., Евдокимова М.В.), у Поливцевой Н.В. RV АДСМ от 02.06.05 года, профессиональное гигиеническое обучение и аттестация не пройдены.**

**Фактически учебническая мебель не имеет цветовой маркировки, что является нарушением п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула,**

**фактически входы в учебные корпуса №1, №2, столовую, спортивный зал, общежитие не оборудованы тамбурами или воздушно-тепловыми завесами, что является**

нарушением п. 2.4.1 СП 2.4.3648-20 предусматривающего что, входы в здания оборудуются тамбурами или воздушно-тепловыми завесами, если иное не определено [главой III](#) Правил,

**фактически внутренняя отделка учебных кабинетов корпуса №2 неудовлетворительная (штукатурка осыпается); мест общего пользования в общежитии, 12 жилых комнат, помещение для хранения уборочного инвентаря в общежитии, комната отдыха- имеют следы протекания кровли, штукатурка отбита, лакокрасочное покрытие отстаёт от несущей поверхности. Состояние стен во всех помещениях общежития крайне неудовлетворительное: в спальнях обои оклеиваются и отрываются вместе со штукатуркой; штукатурка высыпается; отмечаются огромные щели по углам, между стенами и полом во всех жилых комнатах, отмечаются огромные щели между стенами и оконными блоками т.к. высыпалась штукатурка, что является нарушением п. 2.4.1 СП 2.4.3648-20 предусматривающего что, стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств,**

**фактически остекление окон учебного корпуса №2 (кроме коридора), общежития выполнены из составных стёкол, очистка оконных стёкол не осуществляется т.к. (рамы сгнили, все стекла составные (до 8 фрагментов на одном стеклопакете). Во всех спальнях окна плотно закрыты тканевыми шторами т.к. окна все имеют снеговую «шубу» на 2/3 площади окна, что является нарушением п. 2.8.3, 2.8.4. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения,**

**фактически во всех спальнях окна плотно закрыты тканевыми шторами т.к. окна все имеют снеговую «шубу» на 2/3 площади окна, форточки не открываются и помещения не проветриваются. В корпусе №2 в учебных кабинетах форточки не открываются, что является нарушением п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года,**

В нарушение требований п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20 предусматривающего что, в помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов, фактически согласно экспертному заключению №ОИ.03.2.25-Н от 20.02.2021 г. выданного органом инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» к протоколу лабораторных испытаний №11084 от 20.02.2021г. выданного испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» установлено, что освещённость общая **не соответствует** нормативным величинам, установленным СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий", в точках:

*Пищеблок* :\_горячий цех, р.м. повара – **155,1±14,33 (0,95)** лк при нормативе – не менее 200 лк; моечная столовой и кухонной посуды, р.м. посудницы – **82,5±7,62 (0,95)** лк при нормативе – не менее 200 лк; овощной цех, р.м. кухонного работника – **158±14,60 (0,95)** лк при нормативе – не менее 200 лк; мясо-рыбный цех, р.м. повара – **188±17,37 (0,95)** лк при нормативе – не менее 200 лк;

*Основное 3-х этажное здание:* учебный кабинет № 303 (кабинет информатики) – **261±24,11 (0,95)** лк при нормативе – не менее 400 лк;

*Дополнительный 1-этажный учебный корпус:* кабинет № 10 (кабинет менеджмента и управления персоналом) – **99,5±9,19 (0,95)** лк при нормативе – не менее 300 лк; кабинет № 16 (кабинет географии) – **158,5±14,64 (0,95)** лк при нормативе – не менее 300 лк; кабинет № 18 – **118,9±10,98 (0,95)** лк при нормативе – не менее 300 лк; кабинет № 19 (кабинет английского языка) – **94,5±8,73 (0,95)** лк при нормативе – не менее 300 лк;

*Общежитие:* жилая комната № 27 – **57,3±5,29 (0,95)** лк при нормативе – не менее 150 лк; жилая комната № 25 – **12,9±1,19 (0,95)** лк при нормативе – не менее 150 лк; жилая комната № 19 – **65,9±6,09 (0,95)** лк при нормативе – не менее 150 лк; жилая комната № 17 – **25,6±2,36 (0,95)** лк при нормативе – не менее 150 лк; жилая комната № 3 – **65,2±6,02 (0,95)** лк при нормативе – не менее 150 лк;

**Фактически уборочный инвентарь учебного корпуса №2 не промаркирован, хранится неупорядоченно в шкафу, используются веники из сорго, которые не подлежат качественной обработке и дезинфекции; отсутствуют промаркированные емкости для мытья ученических столов, досок, что является нарушением п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 предусматривающего что, уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря,**

**В учебном корпусе №2 используют учебные доски (только их часть размером 1,5x1, 0 м), антибликовое покрытие утратило эксплуатационные свойства; во всех учебных кабинетах корпусов учебные доски не оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения, что является нарушением п. 2.4.4. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудуются классными досками. Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле.**

**фактически производственные раковины для мытья столовой и кухонной посуды не оборудованы локальными вытяжными системами. В нарушение требований, что является нарушением п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматривающего, что зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений,**

**Фактически документы, подтверждающие техническое состояние системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) на пищеблоке отсутствует., что является нарушением п.2.7.4. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением. Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.**

**фактически туалеты и душевые отсутствуют, что является нарушением п. 3.4.9 СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что при спортивных залах оборудуются снарядные, раздевальные для мальчиков и девочек, туалеты, душевые. Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее 8,0 м<sup>2</sup>, душевых - 12,0 м<sup>2</sup>,**

**Фактически внутренняя отделка помещений (мясо-рыбный цех) требует проведения ремонта (замена разбитой плитки) на стенах, замена плитки на полу в горячем цехе, что является нарушением п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматривающего, что внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.**

**Фактически продовольственное сырье и пищевая продукция получаемая на складе транспортируется через чистую зону горячего цеха в сырьевые цеха, что приводит к пересечению технологического потока «сырое-готовое» и (или) через обеденный зал, что является нарушением п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматривающего, что в предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного**

движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

**Фактически производственные столы в мясорыбном цехе, в горячем цехе стол «ГП» выполнены из материалов (листового железа), на которое отсутствуют документы, разрешающие контакт с пищевыми продуктами, требуют замены, что является нарушением п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.**

**Наматрасники отсутствуют, что является нарушением п.2.4.8. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что кровати должны иметь твердое ложе. Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с наматрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног, а также банным). Допускается использование одноразовых полотенец для лица, рук и ног.**

**Фактически полы в корпусе №2 и во всех зданиях общежития требуют капитального ремонта (щели, имеются отхождение от стен), требуется укрепление линолеума по краям в служебных помещениях корпуса №1, что является нарушением п.2.5.2. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.**

**Фактически вода из отопительной системы для мытья пола, досок используется в корпусе №2 и здании Визит- центра, что является нарушением п.2.6.4. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.**

**Фактически горячая вода отсутствует в умывальной перед обеденным залом. В зданиях корпуса №1, №2, визит-центре отсутствует подводка холодной воды. Локальные очистные сооружения отсутствуют, что является нарушением п.2.6.1,2.6.5. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения, в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.**

**Фактически постельные принадлежности не подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке., что является нарушением п.2.11.5. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.**

**В нарушение требований ст. 11, ч. 3 ст. 18 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. предусматривающего, что использование водного объекта в конкретно указанных целях допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии водного объекта санитарным правилам и условиям безопасного для здоровья населения использования водного объекта, фактически на водный объект и проект ЗСО отсутствует санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии обязательным требованиям**

**Прибайкальский район, с. Татаурово, ул. Механизаторская, 9**

**Территория колледжа не имеет ограждения по всему периметру, что является нарушением 2.2.1. санитарных правил СП 2.4.3648-20 предписывающего, что собственная территория по периметру ограждается забором и зелеными насаждениями;**

**Кровати в спальнях комнатах находятся в неудовлетворительном санитарном и техническом состоянии. не имеют твердого ложа, отсутствует покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств, что**

является нарушением п.п. 2.4.8., 2.4.9. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что кровати должны иметь твердое ложе, мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств;

**Холодильники для суточных проб, молочной продукции не оборудованы контрольными термометрами, не осуществляется контроль за температурным режимом,** что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что холодильное оборудование должно быть оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

**Внутренняя отделка здания общежития не имеет гигиенического покрытия, устойчивого к воздействию влаги и дезинфицирующих средств, краска на полах и стенах стертая, плитка в туалетных комнатах отбитая с трещинами,** что является нарушением п.п. 2.5.2., 2.5.3 СП 2.4.3648-20 предписывающего, что полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

**В санитарных узлах учебного корпуса система отопления находится в неудовлетворительном техническом состоянии, имеются повреждения целостности труб, в местах которых установлены «хомуты»,** что является нарушением п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что здания оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов.

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:**

**670033, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, улица Шумяцкого, 4**

1. Устранить нарушение п. 2.16 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусмотрев ремонт внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока (в тамбуре, в душевой и в овощном цехе). Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
2. Устранить нарушение п. 2.13. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусмотрев в зоне мытья кухонной посуды над моечными ваннами, в горячем цехе над пекарским шкафом локальные вытяжные системы;
3. Устранить нарушение п. 2.9 СП 2.4.3648-20 предусмотрев ремонт или замену мармита на линии раздачи.
4. Устранить нарушение п. 3.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусмотрев не допускать хранение разделочного инвентаря для готовой совместно с инвентарем для сырой продукции;
5. Устранить нарушение п. 2.9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусмотрев оснащение пищеблока техническими средствами обеспечивающими условия хранения;
6. Устранить нарушение п. 3.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусмотрев обработку всей

посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

**670033, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, улица Краснофлотская, дом 2**

7. Устранить нарушение п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20 предусматривает ремонт или замену окон в общежитии. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла.
8. Устранить нарушение п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 предусматривает ремонт полов в общежитии 1 этажа, 3 и 4 этажей, в постирочной 3 этажа. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
9. Устранить нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 предусматривает ремонт внутренней отделки стен постирочной 1-го этажа, в коридоре перед постирочной. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
10. Устранить нарушение п. 2.4.4 СП 2.4.3648-20 предусматривает над учебными досками в кабинетах №206, информатика, 304,401 дополнительные источники искусственного освещения;
11. Устранить нарушение п.п. 2.8., 8.1.2.3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусматривает изготовление продукции в соответствии технологических документов, в том числе технологических карт, технико-технологических карт, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.
12. Устранить нарушение п. 8.1.6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусматривает приготовление витаминных напитков в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.
13. Устранить нарушение п. 2.13. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусматривает в зоне мытья кухонной посуды и столовой посуды над моечными ваннами, в горячем цехе над жарочным шкафом локальные вытяжные системы;
14. Устранить нарушение п. 2.9. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусматривает ремонт или замену протирочной машины;
15. Устранить нарушение п. 2.15. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусматривает исправность систем водоотведения на пищеблоке;
16. Устранить нарушение п. 2.16. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусматривает ремонт внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений;
17. Устранить нарушение п. 2.1. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 разработать производственный контроль, основанный на принципах ХАССП для дальнейшего использования в работе;
18. Устранить нарушение п. 2.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 не допускать прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья без товаросопроводительной документации;
19. Устранить нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусматривает отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции;
20. Устранить нарушение п. 2.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусматривает изготовление продукции в соответствии с технологическими картами, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.

21. Устранить нарушение п. 8.1.2.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусмотрев для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание 5 - 6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка
22. Устранить нарушение п. 8.1.2. приложение 7, таблица 2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусмотрев в питании детей сыр, творог, сметану;
23. Устранить нарушение п. 8.1.2. приложение 9, таблица 1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусмотрев массу порций (каши) для детей от 12 лет и старше - 150г.;
24. Устранить нарушение п. 8.1.2. приложение 9, таблица 3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусмотрев суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей от 12 лет и старше в соответствии с санитарными требованиями;
25. Устранить нарушение п. 3.11.11. СП 2.4.3648-20 предусмотрев: в спальнях помещений общежития допустимую температуру воздуха не ниже +18°C;
26. Устранить нарушение п. 3.2.1. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 предусмотрев замену искусственного освещения по ул. Краснофлотская, 2 в кабинетах №№304,202,201,106,101,101; ул. Шумяцкого, 4 в кабинете №217

#### **Тарбагатайский район, с.Тарбагатай, ул.Молодежная, 1**

27. Устранить нарушения п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 предусмотрев ремонт внутренней отделки стен учебного корпуса и помещений общежития;
28. Устранить нарушение п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 предусмотрев ремонт полов учебного корпуса. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию;
29. Устранить нарушение п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20 обеспечив во всех производственных цехах подводку холодной и горячей воды
30. Устранить нарушение п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечив складское помещение для хранения продуктов прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
31. Устранить нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрев отбор суточных проб в специально выделенные промаркированные емкости (плотно закрывающиеся);
32. Устранить нарушение п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 оборудовав спальне комнаты общежития кроватями с жестким ложем;
33. Устранить нарушение п. 8.1.6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусмотрев приготовление витаминных напитков в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.
34. Устранить нарушение п. 2.6.2. СП 2.4.3648-20; п. 3.1. СанПиН 2.1.4.1074-01 вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде. Вода должна быть безопасна в эпидемическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу и иметь благоприятные органолептические свойства.

#### **671633, Курумканский район, с. Могойто**

35. Устранить нарушение п. 2.4.1 СП 2.4.3648-20 оборудовать входы в здания учебных корпусов, столовой, спортивного зала тамбурами или воздушно-тепловыми завесами.
36. Устранить нарушение п. 2.4.1 СП 2.4.3648-20 провести ремонтные работы кровли, внутренней отделки стен и потолков помещений, полов учебных кабинетов, мест общего пользования в общежитии, жилых комнат, помещения для хранения уборочного инвентаря в общежитии.
37. Устранить нарушение п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20 устранить дефекты остекления оконных проёмов, обеспечить своевременное проведение мытья и очистки стекол.

38. Устранить нарушение п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 оборудовать производственные раковины для мытья столовой и кухонной посуды локальными вытяжными системами.
39. Устранить нарушение п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 обеспечить маркировку уборочного инвентаря и его упорядоченное хранение.
40. Устранить нарушение п. 3.9.5 СП 2.4.3648-20 обеспечить соответствие фактического рациона примерному меню.
41. Устранить нарушение п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить проведение надлежащего контроля состояния здоровья работников столовой с внесением результата в гигиенический журнал.
42. Устранить нарушение п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 провести цветовую маркировку ученической мебели.
43. Устранить нарушение п. 1.5 СП 2.4.3648-20 организовать и провести профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию.
44. Устранить нарушение п. 2.8.1 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 обеспечить соответствие уровней искусственной освещенности гигиеническим нормативам.
45. Устранить нарушение п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.2.4.3359-16 обеспечить соответствие параметров микроклимата гигиеническим нормативам.

#### **671623, Республика Бурятия, Баргузинский район, пгт. Усть-Баргузин**

46. Устранить нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить достаточное количество столовой посуды, которое должно обеспечивать поточность технологического процесса; столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда перед раздачей должны быть вымыты и высушены; обеспечить контроль за технологическим процессом обработки посуды: посуду подвергать дезинфекции дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по применению. Приобрести емкость для проведения дезинфекции посуды. Заменить разделочный инвентарь (1 нож «гастрономия») с дефектами (сколы) на ручке.
47. Устранить нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 обеспечить наличие инвентаря, используемого для раздачи и порционирования блюд с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах.
48. Устранить нарушение п.2.8., 8.1.2.3., 8.1.2.5., 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разработать технологические карты на приготавливаемую продукцию по утвержденному меню, утвердить руководителем. Проводить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности с ведением журнала замены. Проводить подсчет калорийности за 10 дней и в среднем за 1 день проводить подсчет пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных веществ. Вести ведомость контроля за рационом.
49. Устранить нарушение п.п. 8.1.2.3., 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию: - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендации по организации здорового питания детей.
50. Устранить нарушение п.п. 8.1.2.8, 3.9.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 организовать для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание 5 - 6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка, для проживающих в общежитии - пятиразовое горячее питание.
51. Устранить нарушение п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрев маркировку емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием

названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Проводить обработку столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей должно быть организовано с использованием одноразовой посуды. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществлять в соответствии с программой производственного контроля, разместить инструкцию по применению дезинфицирующего средства «ДезХлор».

52. Устранить нарушение п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приобрести термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи.
53. Устранить нарушение п. 1.5 СП 2.4.3648-20 организовать профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию в установленном порядке с отметкой в личной медицинской книжке.
54. Устранить нарушение п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 обеспечить мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой.
55. Устранить нарушение п. 2.4.1 СП 2.4.3648-20 входы в здания оборудовать тамбурами или воздушно-тепловыми завесами.
56. Устранить нарушение п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 провести капитальный ремонт стен, потолков следов протеканий в учебных кабинетах корпуса №2, в местах общего пользования в общежитии, в 12 жилых комнатах, помещении для хранения уборочного инвентаря в общежитии, комнате отдыха.
57. Устранить нарушение п. 2.8.3, 2.8.4. СП 2.4.3648-20 организовать и провести остекление окон из цельного стекла в учебном корпусе №2 (кроме коридора), общежитии с заменой оконных рам.
58. Устранить нарушение п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20 предусмотреть конструкцию окон с возможностью проведения проветривания помещений в любое время года. Организовать проветривание через форточки помещений общежития и в учебных кабинетах корпуса №2.
59. Устранить нарушение п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20 обеспечить соответствие параметров микроклимата гигиеническим нормативам.
60. Устранить нарушение п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 обеспечить достаточное количество промаркированного уборочного инвентаря в зависимости от назначения помещений и видов работ: для мытья ученических столов, досок.
61. Устранить нарушение п. 2.4.4. СП 2.4.3648-20 провести замену в учебном корпусе №2 учебные доски, во всех учебных кабинетах корпусов учебные доски оборудовать дополнительными источниками искусственного освещения.
62. Устранить нарушение п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотреть в зоне мытья кухонной посуды и столовой посуды над моечными ваннами локальные вытяжные системы;
63. Устранить нарушение п.2.7.4. СП 2.4.3648-20 обеспечить обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) на пищеблоке.
64. Устранить нарушение п. 3.4.9 СП 2.4.3648-20 при спортивном зале оборудовать туалеты, душевые.
65. Устранить нарушение п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 провести ремонт внутренней отделки помещений (мясо-рыбный цех), требуется проведение ремонта (замена разбитой плитки) на стенах, замена плитки на полу в горячем цехе.
66. Устранить нарушение п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 устранить пересечение технологического потока «сырое-готовое» на пищеблоке.
67. Устранить нарушение п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 заменить производственные столы в мясорыбном цехе, в горячем цехе стол «ГП»;

68. Устранить нарушение п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 обеспечить наличие наматрасников.
69. Устранить нарушение п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 предусмотрев капитальный ремонт полов в корпусе №2 и во всех зданиях общежития; требуется укрепление линолеума по краям в служебных помещениях корпуса №1.
70. Устранить нарушение п. 2.6.4. СП 2.4.3648-20 не допускать использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей (для мытья пола, досок используется в корпусе №2 и здании Визит-центра).
71. Устранить нарушение п. 2.6.1, п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20 обеспечить холодной и горячей водой умывальные перед обеденным залом. В зданиях корпуса №1, №2, визит-центре обеспечить подводку холодной воды. Оборудовать локальные очистные сооружения.
72. Устранить нарушение п. 2.11.5. СП 2.4.3648-20 постельные принадлежности подвергать химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.
73. Устранить нарушение ст. 11, ч. 3 ст. 18 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. получить санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям на использование водного объекта в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, организовать зоны санитарной охраны в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

**Прибайкальский район, с. Татаурово,**

74. Устранить нарушение 2.2.1. СП 2.4.3648-20 предусмотрев ограждение территории колледжа по всему периметру;
75. Устранить нарушение п.п. 2.4.8., 2.4.9. СП 2.4.3648-20 провести замену всех кроватей в спальнях комнатах. Кровати должны иметь твердое ложе;
76. Устранить нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 оборудовать холодильники для суточных проб, молочной продукции контрольными термометрами
77. Устранить нарушение п. 2.5.1. СП 2.4.3648-20 провести ремонт внутренней отделки (полы, стены) здания общежития, обеспечить наличие гигиенического покрытия, устойчивого к воздействию влаги и дезинфицирующих средств
78. Устранить нарушение п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20- в санитарных узлах учебного корпуса провести ремонт системы отопления

Ответственность за выполнение вышеуказанных мероприятий по предписанию возлагается на юридическое лицо – Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Байкальский колледж туризма и сервиса».

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

Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в письменном виде с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение в Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия:

**до 1 марта 2023 года включительно**

(перечень документированной информации, подлежащей представлению в качестве подтверждения выполнения предписания)

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.

Ведущий специалист-эксперт  
отдела надзора по гигиене питания,  
гигиене детей и подростков  
Управления Роспотребнадзора по РБ  
должность

\_\_\_\_\_

(подпись)

Гармаева С.В.  
(фамилия, инициалы)

Копию настоящего предписания получил (а) «24» февраля 2021 г.

Директор ГБПОУ «БКТиС»  
(должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

Ангуров Б.Х.  
(фамилия, инициалы)