



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

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Алтайскому краю

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056

Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ

E-mail: mail@rpn.ab.ru http:// www.22.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
в г.Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском
и Целинном районах

Советская ул., д.78, г. Бийск, 659306

Тел.: (3854) 32-84-46, факс: (3854) 32-84-47

E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru

**ПРЕДПИСАНИЕ
ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ**

« 11 » октября 2016 г.

(дата выдачи)

г. Бийск, ул. Советская, 78

(место выдачи предписания)

№ 16/060836/413

Мною, должностным лицом главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, уполномоченным на проведение проверки Паниной Олесей Сергеевной

(фамилия, имя, отчество; должность)

по результатам проверки деятельности: **Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Бийский медицинский колледж"** (далее КГБПОУ "БМК"), расположенное по адресу: Алтайский край, город Бийск, улица Самарская, 46

наименование и место нахождения (адрес) проверяемого ЮЛ, либо фамилия, имя, отчество и адрес места жительства проверяемого ИП, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество и адрес места жительства проверяемого гражданина

выявлены нарушения обязательных требований действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний людей:

(положения нормативных документов, которые были нарушены)

- п.3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – *«Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания»*, п.3.3. С.П.2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому – *«Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию»*, п.3.14. С.П.2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно

которому – «Все стационарные организации оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук посетителей.»);

2. п. 5.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – «*мытье кухонной посуды осуществляют в двухсекционной ванне*»,
3. п.3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – «*Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания*», п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которого – «*производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки*»,
4. п. 5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – «*Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом*»,
5. п. 5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – «*Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом, что является нарушением п.5.5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которого - «Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделяются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделяются другими материалами*», п. 5.6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому - «*Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки*»,
6. п. 5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08, является нарушением п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому – «*Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания*», п. 5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому – «*Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом*», п. 5.6. С.П.2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому – «*Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности*

(ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой».

7. п.3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому – *«При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест.»*
8. п. 5.5. Раздела I СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», согласно которому: *«Во врачебных кабинетах, комнатах и кабинетах персонала, в туалетах, в материнских комнатах при детских отделениях, процедурных, перевязочных и вспомогательных помещениях должны быть установлены умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями»*,
9. п.6.5. СП 2.1.2.3304-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта», согласно которому: *«Окна оборудуются откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.»*
10. п.5.1. СП 2.1.2.3304-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта», согласно которому: *«Здания объектов спорта должны оборудоваться системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, водоотведения и канализацией. Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения объектов спорта, в том числе помещения столовой, буфетные, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, помещения медицинского назначения, туалетные.»*

В соответствии ст. 17 Федерального Закона РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 № 294-ФЗ с целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей,

Предписываю: (у каковы мероприятия, предписываемые к выполнению, срок их исполнения)

1. Обеспечить подвод горячей воды к умывальным раковинам перед обеденным залом КГБПОУ «БМК», в соответствии с п.3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.3.3. С.П.2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п.3.14. С.П.2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
2. Для мытья кухонной посуды в моечной на пищеблоке обеспечить установку второй моечной ванны или двухсекционной ванны, в соответствии с п. 5.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
3. Обеспечить наличие воздушных разрывов под моечными ваннами (для кухонной посуды, под моечными ваннами в мясном цехе пищеблока), в соответствии с п.3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

4. Умывальную раковину в горячем цехе пищеблока обеспечить без сколов эмали со стороны рабочей поверхности, для проведения качественной влажной уборки и дезинфекции порядок которой предусмотрен п.5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08, в соответствии с п. 5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
5. Обеспечить внутреннюю отделку в моечном цехе пищеблока без дефектов в виде отшелкивания краски, в складе сухих продуктов в виде отсутствия внутренней отделки, в мучном цехе без следов намокания покрытия стен и потолка для проведения уборки в соответствии с п. 5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – «Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом, в соответствии с п.5.5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которого - *«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»*, п. 5.6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
6. Полы на пищеблоке обеспечить без дефектов покрытия в мясном цехе, моечном цехе, складе сухих продуктов для качественной влажной уборке при помощи моющих и дезинфицирующих средств порядок которой предусмотрен п. 5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08, в соответствии с п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», , п. 5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 5.6. С.П.2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
7. Перед обеденным залом КГБПОУ «БМК» обеспечить умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест.», в соответствии с п.3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
8. Обеспечен подачу горячей воды к умывальной раковине в кабинете медицинского приёма, в соответствии с п. 5.5. Раздела I СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»,
9. Окна в спортивном зале оборудовать откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками, в соответствии с п.6.5. СП 2.1.2.3304-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта»,
10. Обеспечить подачу горячей воды к умывальным раковинам в раздевальных для юношей и девушек перед спортивным залом, в соответствии с п.5.1. СП 2.1.2.3304-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта»,

Срок исполнения мероприятий: 10.10.2017

Срок, в течение которого лицо, которому выдано предписание, должно известить должностное лицо Роспотребнадзора, выдавшее предписание, о выполнении предписания: до 11.10.2017.

(дата следующего рабочего дня после истечения срока исполнения мероприятий, указанных в предписании)

Способ извещения любым из ниже перечисленных способов: 659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, 78, тел./факс: 32-84-49, E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru

(почтой, нарочным, факсом, по эл.почте, с указанием телефона/факса, почтового или электронного адресов Управления (ТО)

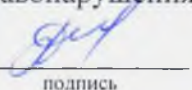
Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо – КГБПОУ "БМК"

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя, на которое возлагается ответственность

Настоящее предписание может быть оспорено путем подачи заявления в соответствии с гл. 25 Гражданского процессуального кодекса РФ или гл.24 Арбитражного процессуального кодекса РФ «в течение трех месяцев со дня, когда стало известно о нарушении прав и законных интересов».

Невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей (ч.1 ст.19.5 Кодекса об административных правонарушениях РФ).

Должностное лицо, выдавшее предписание


подпись

Панина Олеся Сергеевна
фамилия, имя, отчество

Начальник ТОУ Роспотребнадзора
по г. Бийску, Бийскому, Ельцовскому,
Зональному, Красногорскому, Солтонскому
и Целинному районам Алтайского края


подпись

Яковлев Игорь Аркадьевич
фамилия, имя, отчество

Копию получил

(подпись индивидуального предпринимателя
или законного представителя юридического лица)


подпись

Кубарева С. В.
расшифровка подписи

« 11 » 10 2016 г.
(дата)

Направлено по почте заказным письмом « _____ » _____ 20 _____ г. № квитанции _____