

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ АЛТАЙСКОГО КРАЯ ПО ЗДРАВООХРАНЕНИЮ
И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БИЙСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРИКАЗ

г.Бийск

20.10.2016

№146

Об утверждении плана мероприятий

В соответствии с Предписанием №16/060836/413 от 11.10.2016 Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Бийске, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План мероприятий по устранению замечаний выявленных Предписанием Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Бийске, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном. (Приложение к данному приказу на 5 листах).
2. Инспектору по кадрам Рогачевой О.Ю. ознакомить с данным приказом под роспись всех ответственных лиц.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



В.Д. Шелер

Согласовано:
Экономист
Юрисконсульт



Е. Н. Аверьянова
Р.Х. Башунова

С приказом ознакомлен и согласен: «13» 12 2016 г. А.С. Косов

Подпись, расшифровка

**План мероприятий
по выполнению Предписания Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю
в г.Бийске, Ельцовском, Зонально, Красногорском, Солтонском и Целинном районах
по устранению выявленных нарушений**

№п/п	Предписано	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственный
1	2	3	4	6
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»;	Ремонт горячего водоснабжения к умывальным раковинам перед обеденным залом	Июль-август 2017	Зав. Хозяйством Коптяев А.В.
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»;	Подвод горячего водоснабжения к умывальным раковинам перед обеденным залом столовой	Декабрь 2016 г.- январь 2017 г.	Зав. Хозяйством Коптяев А.В.
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	Замена в столовой односекционной	Декабрь 2016 г.- январь 2017 г.	Зав. Хозяйством Коптяев А.В.

	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»;	моечной ванны на двухсекционную		
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»;	Обеспечение под моечными ваннами столовой воздушного разрыва (для кухонной посуды)	Декабрь 2016 г. - январь 2017 г.	Зав. Хозяйством Коптяев А.В.
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»;	Замена умывальной раковины в горячем цехе пищеблока столовой	Июнь-август 2017	Зав. Хозяйством Коптяев А.В.

6	<p>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»;</p>	<p>Внутренний ремонт (внутренняя отделка) в столовой: а) моечный цех б) склад сухих продуктов в) мучной цех с облицовкой плиткой стен</p>	<p>Июнь-август 2017</p>	<p>Зав. Хозяйством Коптяев А.В.</p>
7	<p>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»;</p>	<p>Покрытие пола на пищеблоке столовой, в мясном цехе, моечном цехе, складе сухих продуктов плиткой для пола</p>	<p>Декабрь 2016 г.- январь 2017 г.</p>	<p>Зав. Хозяйством Коптяев А.В.</p>
8	<p>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»;</p>	<p>Ремонт горячего водоснабжения в кабинете медицинского приема.</p>		<p>Зав. Хозяйством Коптяев А.В.</p>
9	<p>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»;</p>	<p>Приобретение и монтаж окна с дистанционным открыванием форточки (фрамуги)</p>	<p>Июль 2017 г.</p>	<p>Зав. Хозяйством Коптяев А.В.</p>

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»;	Обеспечить подачу горячей воды в раздевальных для юношей и девушек перед спортивным залом включена.		Зав. Хозяйством Коптяев А.В.
----	--	---	--	------------------------------------