

И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия
655017, Республика Хакасия, г. Абакан, ул. М. Жукова, 5А, строение 1
тел. 22 – 26 – 81

ПРЕДПИСАНИЕ № 1109 - СЗ
об устранении выявленных нарушений санитарного законодательства

Город, село Абакан

«09» ноября 2015г.

Руководитель, зам. руководителя, должностное лицо Управления Роспотребнадзора по Республике Хакасия (нужное подчеркнуть) Главный специалист – эксперт отдела санитарного надзора Ултургашева Елена Васильевна
(ф.и.о.)

Рассмотрев: акт по результатам мероприятий по контролю № 1109 от 09.11.2015
(акт по результатам мероприятий по контролю № _____ от « _____ » _____ 201_ г., протоколы лабораторных исследований, экспертные заключения, протокол осмотра помещений)

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Техникум коммунального хозяйства и сервиса»
(наименование юридического лица, ф.и.о. индивидуального предпринимателя,)

Место проведения проверки: Республика Хакасия, г. Абакан, ул. Советская, д.175

Юридический адрес: Республика Хакасия, г. Абакан, ул. Советская, д.175

Установил, что на проверенном объекте допущены нарушения действующего законодательства, отраженные в акте по результатам мероприятий по контролю № 1109 от 09.11.2015
(акте, экспертном заключении, протоколе осмотра помещений)

В соответствии с Федеральными законами от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» ст.44, ч.2 ст. 50, от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» ст.40, от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» ст.17

предписал Государственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению Республики Хакасия «Техникум коммунального хозяйства и сервиса»
(ФИО индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, ответственных за исполнение предписания)

устранить нарушения и выполнить нижеперечисленные мероприятия в указанные сроки:

№ п/п	Наименование мероприятия, основание	Срок исполнения
1.	Обеспечить в прачечной на 3 и 4-ом этажах подвод горячей воды, на 5 этаже подвод горячей и холодной воды обеспечить через смесители. Основание: п.4.1.1. п.4.4.4. СанПиН 2.1.2.2844-11	05.09.2016
2.	Устранить в общежитии на стенах лестничной клетки между 2 и 3 этажом, в жилых комнатах №№ 209, 309, 409 на потолке и стенах над оконными проемами, на потолке в постирочной на 2-ом этаже признаки поражения грибком и подтеки. Кроме того, на стенах в постирочной обеспечить внутреннюю отделку, допускающую влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Основание: п.5.1 СанПиН 2.1.2.2844-11	05.09.2016
3.	Обеспечить гигиеническое обучение и аттестация у персонала общежития.	05.09.2016

	Основание: п.5.12 СанПиН 2.1.2.2844-11	
4.	Обеспечить спецодеждой обучающихся для производственной работы в электромонтажной мастерской, мастерской радиомехаников, деревообработки, слесарной, сварочной и токарно-фрезерной мастерской и организовать ее стирку. Предусмотреть шкаф для хранения спецодежды в токарно-фрезерной мастерской. Основание: п.2.11, п. 2.12 СП 2.2.2.1327-03	05.09.2016
5.	Оборудовать в мастерской деревообработки 2 вертикально-сверлильных станка, горизонтально-сверлильный станок, в слесарной мастерской сверлильный и заточный станки местной вытяжной вентиляцией. Основание: п.4.11 СП 2.2.2.1327-03	05.09.2016
6.	Решить вопрос о проведении учебно - производственного процесса в помещениях мастерской деревообработки при естественном освещении. Основание: п.2.1.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	05.09.2016
7.	Обеспечить уровни искусственного освещения в учебных помещениях №№ 203, 204, 206, 208 и 302 в соответствии с гигиеническими нормами. Довести коэффициент пульсации до предельно - допустимого уровня в мастерской по изготовлению мебели, сварочной мастерской, токарной мастерской, учебных кабинетах №№ 203, 204, 206, 209, 208. Результаты подтвердить протоколами измерений, проводимых в рамках лабораторного производственного контроля или по отдельным заявлениям. Основание: п.3.3.1, таблица 2 (пп.34, 36, 38, 41) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	05.09.2016
8.	Обеспечить в кабинете информатики уровень освещенности на рабочей поверхности учебного стола № 10 в соответствии с гигиеническим нормативом. Довести коэффициент пульсации на учебных местах №№ 1-10 до предельно-допустимого уровня. Результаты подтвердить протоколами измерений, проводимых в рамках лабораторного производственного контроля или по отдельным заявлениям. Основание: п.6.3 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	05.09.2016
9.	Обеспечить относительную влажность воздуха в мастерской по изготовлению мебели, деревообработки, сварочной и токарной мастерской, учебных кабинетах №303, 204, 206, 209 и 208 в пределах – допустимого уровня. Результаты подтвердить протоколами измерений, проводимых в рамках лабораторного производственного контроля или по отдельным заявлениям. Основание: п.5.3, таблица 1 СанПиН 2.2.4.548-96	05.09.2016
10.	Установить на территории хозяйственной зоны металлический контейнер для сбора пищевых отходов. Обеспечить крышками металлические контейнеры для сбора твердых и пищевых бытовых отходов. Оборудовать для сбора отходов площадку с твердым покрытием, размеры которой должны превышать площадь	05.09.2016

	основания контейнеров на 1 м. во все стороны. Основание: п.2.12 СанПиН 2.4.5.2409-08	
11.	Обеспечить в моечной для столовой посуды подвод горячей и холодной в моечные ванны через смесители. Основание: п.3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08	05.09.2016
12.	Обеспечить в горячем цехе пищеблока перед началом учебного года технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам. Основание: п.4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08	05.09.2016
13.	Обеспечить образовательное учреждение достаточным количеством столовой посуды и приборов (из расчета не менее 2-х комплектов на одно посадочное место). Основание: п.4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08	05.09.2016
14.	Заменять своевременно в столовой посуду с поврежденной эмалью, дефектами или трещинами. Основание: п.4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08	05.09.2016
15.	Проводить качественную генеральную уборку. Не допускать на стенах, в том числе около отопительных приборов, потолках - тенеты и следы сажи. Основание: п.5.18 СанПиН 2.4.5.2409-08	05.09.2016
16.	Обеспечить фактический рацион питания в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню. Организовать 2-х разовое питание (завтрак и обед), в случае интервала между приемами пищи более 3,5- 4 часов. Проводить расчеты при замене продуктов, готовых блюд, предусмотренных в примерном меню в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов. Основание: п.6.8, п.6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08	15.09.2017
17.	Обеспечить массу порций блюд в соответствии с гигиеническими нормами и с учетом рационального распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Результаты подтвердить протоколами лабораторных исследований, проводимых в рамках лабораторного производственного контроля или по отдельным заявлениям. Основание: п.6.9, п. 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08	15.09.2017
18.	Обеспечить «С» витаминизацию третьих блюд в соответствии с гигиеническими нормами. Результаты подтвердить протоколами лабораторных исследований, проводимых в рамках лабораторного производственного контроля или по отдельным заявлениям. Основание: п.6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08	05.09.2015
19.	Обеспечить фактический обеденный рацион полным набором готовых блюд (закуска, первое, второе (основное горячее блюда из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. Основание: п.6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08	15.09.2017
20.	Осуществлять прием пищевых продуктов при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, маркировочных ярлыков. Основание: п.6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08	05.09.2016
21.	Оборудовать в производственных цехах умывальные раковины для мытья рук персонала устройствами для размещения индивидуальных или одноразовых полотенец.	05.09.2016

	Основание: п.13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08	
22.	Организовать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала пищеблока. Основание: п.13.4 СанПиН 2.4.5.2409-08	05.09.2016
23.	Обеспечить охватом иммунизацией против гриппа работников учебного заведения в эпидсезоне 2016-2017гг. не менее 75%. Основание: п. 11.4., п.11.2 СП 3.1.2.3117-13	25.10.2016
24.	Обеспечить у 1-го сотрудника образовательного учреждения (Травников Д.К.), профилактическую прививку против дифтерии, регламентированную Национальным календарём профилактических прививок. Основание: п. 18.1., п.18.3 СП 3.1/3.2.3146-13	05.09.2016

О выполнении настоящего предписания необходимо сообщить в Управление Роспотребнадзора по Республике Хакасия (г. Абакан, ул. М.Жукова, 5А, строение 1) в срок до 05 сентября 2016 года, 25 октября 2016 года, 15 сентября 2017 года (почтой, в т.ч. электронной, факсом, нарочным).

За невыполнение в установленный срок настоящего предписания предусмотрена ответственность в соответствии с ч.1 ст. 19.5. КоАП РФ.

Предписание может быть обжаловано юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в Арбитражный суд в порядке АПК РФ, иными лицами в порядке гражданского судопроизводства в районный, городской суд.

За непредставление или несвоевременное представление в государственный орган, осуществляющий государственный контроль (надзор), сведений (информации) представление которых предусмотрено законом, либо представление таких сведений (информации) в неполном объеме или в искаженном виде, предусмотрена ответственность согласно ст. 19.7. КоАП РФ.

Руководитель, зам. руководителя, должностное лицо (нужное подчеркнуть)

Главный специалист – эксперт отдела санитарного надзора Ултургашева Елена Васильевна

(ф.и.о., подпись)

Копию настоящего предписания получил «09» ноября 2015 г.

Александр Александрович Юрков

(ф.и.о., подпись)