



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 Челябинской области

Территориальный отдел в городе Магнитогорске, Агаповском, Кизильском, Нагайбакском,
Верхнеуральском Карталинском, Брединском и Варненском районах
ОКПО 75430681 ОГРН 1057423518173 ИНН/КПП 7451216069/745101001
ул. Ленинградская, д.84, г.Магнитогорск, 455017
тел/факс 8(3519)21-36-03 E-mail: rospnmgn@mail.ru
<http://74.rospotrebnadzor.ru/>

ПРЕДПИСАНИЕ № 70/06
об устранении нарушений санитарного законодательства

от « 01 » апреля 2021г

г. Магнитогорск

Должностное лицо ТО Управления Роспотребнадзора по Челябинской области в городе
Магнитогорске, Агаповском, Кизильском, Нагайбакском, Верхнеуральском
Карталинском, Брединском и Варненском районах главный специалист-эксперт
Байракаева Гульзия Шакирьяновна
На основании акта проверки № 41 от 01.04.2019г Государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения "Верхнеуральский
агротехнологический техникум-казачий кадетский корпус» и в соответствии с ст. 17
Федерального закона от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и
индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля
(надзора) и муниципального контроля"

Наименование предприятия Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение "Верхнеуральский агротехнологический техникум-казачий
кадетский корпус»

указать организационно-правовую форму

Руководитель ПБОЮЛ директор ГБПОУ "ВАТТ-ККК» Докшин Анатолий Яковлевич
Юридический адрес: 457670, Челябинская область, г. Верхнеуральск, ул. Еремина, д. 1А;
Фактический адрес: 457670, Челябинская область, г. Верхнеуральск, ул. Еремина, д. 1А;
457610, Челябинская область, Кизильский район, с. Кизильское, ул. Комсомольская, д. 60;
457650, Челябинская область, Нагайбакский район, с Фершампенуаз, ул. Советская, 41/1-
1

Номер, кем и когда выдано свидетельство о государственной регистрации:
Свидетельство о государственной регистрации предприятия 01.07.1994г, выданного
Администрацией Верхнеуральского района ОГРН 1027401564145 ИНН 7429005104;

В срок до 25.08.2021г прекратить нарушение требований
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
общественного питания населения»,
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания
и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений,
зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности
хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или
оказание услуг"
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению
безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды
обитания»:

(пункт, статья, наименование нормативно правового акта)

В здании по адресу: Челябинская область, г. Верхнеуральск, ул. Еремина, д. 1А;

1. Для сбора твердых бытовых отходов около пищеблока установить контейнеры с крышками- п. 2.2.3 . СП 2.4.3648-20.
2. В общежитии душевые комнаты оборудовать держателями для полотенец, мыла- п. 2.4.14. СП 2.4.3648-20.
3. В двухэтажном общежитии туалетные кабины оборудовать дверями, держателями для туалетной бумаги. Умывальные раковины обеспечить мылом, электро- или бумажными полотенцами - п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20.
4. В общежитии проживающих обеспечить, на матрасниками для матрасов - п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20.
5. В тренажерных залах использовать спортивное оборудование – поролоновый мат с покрытием, позволяющим проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств - п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20.
6. Помещение для хранения уборочного инвентаря оборудовать поддоном с холодной и горячей водой для обработки инвентаря, разместить инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов в месте приготовления - п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20.
7. В кабинете для оказания первой медицинской помощи и изоляторе, расположенных в нежилом здании №2 отделку помещений-стен выполнить устойчивыми к уборке влажным способом, с применением моющих и дезинфицирующих средств), - п. 2.7. СП 2.1.3678-20.
8. Обеспечить уровень освещенности в комнате для самостоятельных занятий общежития в соответствии с нормативными величинами не менее 300 лк, - п.2.8., п.2.8.1 СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21.
9. В лаборантской учебного кабинета химии оборудовать вытяжной шкаф - п. 3.4.8., п. 3.9.2 СП 2.4.3648-20.
10. Кабинеты физики обеспечить холодным и горячим водоснабжением - п. 3.4.13., п. 3.9.2 СП 2.4.3648-20.
11. Оконные проемы в кабинете информатики №8 светорегулируемыми устройствами - п. 3.5.5. СП 2.4.3648-20.
12. Организовать питьевой режим в учебном корпусе №2 посредством установки стационарного питьевого фонтанчика или выдачи детям воды, расфасованной в емкости промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды или посредством выдачи кипяченой питьевой воды - п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20.
13. Умывальные раковины обеспечить мылом, электро- или бумажными полотенцами- п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20.

По организации питания:

14. Для организации питания учащихся разработать меню (меню обедов для всех учащихся и меню 5-ти разового питания для детей-сирот) на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной категории детей –п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, (занятия проводятся на 6-ти дневной учебной неделе и для организации питания необходимо 12-ти дневное примерное меню).
15. Для кадетов, проживающих в общежитии (50 человек), организовать 5-разовое горячее питание - п. 3.9.5. СП 2.4.3648-20.
16. Приобрести стол из дерева твердых лиственных пород для работы с тестом - п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.
17. Пищеблок обеспечить достаточным количеством кухонной посуды из нержавеющей стали для приготовления и хранения готовых блюд - п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.
18. В обеденном зале заменить мебель (скамьи) с поврежденным покрытием, что не позволяет проводить качественную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств - п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.
19. В складском помещении для хранения сыпучих продуктов оборудовать приточно-вытяжную вентиляцию с механическим или естественным побуждением, - п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20.

Фершампенуазский филиал ГБПОУ «ВАТТ-ККК» :

20. За территорией общежития на площадке оборудовать 1 контейнер для сбора мусора, с крышкой - п.2.2.3.СП 2.4.3648-20.
21. В общежитии оборудовать помещения для стирки белья, гладильной, комнаты для сушки белья- п. 2.4.14 СП 2.4.3648-20.
22. Спальные комнаты обеспечить твердым инвентарем в достаточном количестве тумбочками, стульями: количество тумбочек, стульев должно соответствовать числу проживающих - п. 2.4.7 СП 2.4.3648-20.
23. Каждое спальное место в общежитии обеспечить матрасниками,- п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20.
24. В умывальной общежития заменить раковину для умывания, имеющую дефекты (сколы) - п.2.4.11 СП 2.4.3648-20.
25. Оборудовать помещение (место) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки уборочного инвентаря с поддоном, с холодной и горячей водой, подающиеся через смеситель, а также с системой водоотведения - п.2.4.12 СП 2.4.3648-20.
26. На территории Фершампенуазского филиала ГБПОУ «ВАТТ-ККК» установить контейнеры для сбора мусора с закрывающимися крышками - п.2.2.3. СП 2.4.3648-20.
27. В 2-х этажном корпусе туалеты и умывальные для детей и сотрудников обеспечить горячей водой - п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20.
28. При входе в спортивный зал (тамбур) устранить повреждения потолков - п.2.5.3. СП 2.4.3648-20.
29. В спортивном зале использовать спортивное оборудование с покрытием, позволяющим проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств - п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20.
30. С целью соблюдения режима проветривания рекреаций и учебных кабинетов № 5, 29, 30, актового зала, библиотеки обеспечить возможность проведения проветривания для открывания окон-п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20,
31. Обеспечить возможность для чистки оконных стекол - п.2.8.3. СП 2.4.3648-20.
32. В санитарных узлах, расположенных на первом этаже корпуса (раздельные для мальчиков и девочек) обеспечить наличие сидений на унитазах, - п.2.4.11. СП 2.4.3648-20.
33. В актовом зале выполнить остекление окон из цельного стекла - п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20.
34. Обеспечить обучающихся мебелью в учебных кабинетах (столы, стулья) в соответствии с их ростом обучающихся - п.2.4.3. СП 2.4.3648-20.
35. Обеспечить наличие цветовой маркировки мебели в соответствии с ростовой группой- п.2.4.3. СП 2.4.3648-20.
36. Обеспечить наличие необходимых периодических медицинских осмотров сотрудников и специфической профилактики инфекционных заболеваний сотрудников образовательного учреждения у следующих сотрудников:
 - вакцинация против кори у 9 сотрудников: Кошкарева А.А., Зюзиной Т.Д., Афанасьевой И.А, Тихоновой Е.А, Аюбашева К.М., Аюбашевой М.В., Башкирского В.А., Мукаевой И.Д.;
 - вакцинация против гепатита В у 7 сотрудников: Кошкарев А.А., Зюзина Т.Д., Каримовой Е.И., Мукаевой И.Д., Аюбашевой М.В., Аюбашева К.М., Башкирский В.А.;
 - вакцинация АДСМ у 3-х сотрудников: Кошкаревой А.А., Зюзиной Т.Д. Аюбашевой М.В., что не соответствует требованиям п.1.5. СП 2.4.3648-20, ст.35. Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
37. Обеспечить наличие гигиенического обучения и аттестации у 15 сотрудников: Самойлова В.А., Багинская Н.В., Колесников Н.А., Ляпустин В.Г., Кошкарева А.А., Михайлова В.К., Афанасьевой И.А., Хасановой Р.Р., Муравей А.В., Заворин А.П., Ишимова А.Н., Тихоновой Е.А., Чернова А.А., Ишимовой М.Ю., Михайловой Л.И., - п.1.5. СП 2.4.3648-20, ст.36. Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.

По организации питания:

38. Обеспечить горячей водой умывальные раковины для соблюдения правил личной гигиены детьми перед входом в обеденный зал, раковина для мытья рук персонала в горячем цехе - п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20.
39. Организовать для детей-сирот 5-6-ти разовое горячее питание в сутки по месту фактического пребывания ребенка - п. 8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
40. Осуществлять питание детей в соответствии с утвержденным меню -п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
41. На пищеблоке использовать термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи -п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
42. В столовой не использовать стол «ГП» с механическими повреждениями, стол «СП» со следами ржавчины; ванну для обработки кухонной посуды с отбитой эмалью, с повреждениями- п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20;
43. Для раздачи и порционирования блюд использовать инвентарь (половники, кружка), имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20;
44. Установить прибор для обеззараживания воздуха в цехе для сырой продукции- п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20;
45. Для приготовления блюд не использовать посуду из алюминия - п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.
46. Проводить обработку посуды и столовых приборов в соответствии с инструкциями по их применению (для мытья столовой посуды использовать ванны, позволяющие проведение обработки с соблюдением требований)- п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

КИЗИЛЬСКИЙ филиал ГБПОУ «ВАТТ-ККК»

47. В общежитии на каждом этаже предусмотреть помещения для стирки белья, гладильные, комнаты для сушки белья, помещение для обработки уборочного инвентаря - п. 2.4.14 СП 2.4.3648-20.
48. Каждое спальное место обеспечить матрасниками - п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20.
49. Обеспечить уровень освещенности в комнате для самостоятельных занятий общежития в соответствии с нормативными величинами не менее 300 лк - п.2.8., п.2.8.1 СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21.
50. Оборудовать помещение (место) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки уборочного инвентаря с поддоном, с холодной и горячей водой, подающиеся через смеситель, а также с системой водоотведения - п.2.4.12 СП 2.4.3648-20.
51. В учебном корпусе туалеты и умывальные для детей и сотрудников обеспечить горячей водой- п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20.
52. Внутреннюю отделку тренажерного зала (отделка стен выполнена обоями) выполнить, допускающим проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств,- п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.
53. Соблюдать режим проветривания рекреаций и учебных кабинетов, обеспечить возможность для открывания окон - п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20.
54. Обеспечить возможность для чистки оконных стекол -п.2.8.3. СП 2.4.3648-20.
55. Санитарные узлы, расположенные на первом этаже, отдельные для мальчиков и девочек, оборудовать кабинетами с дверями,- п.3.4.10. СП 2.4.3648-20.
56. Обеспечить наличие сидений на унитазах - п.2.4.11. СП 2.4.3648-20.
57. В кабинете № 9 (информатики) не использовать разные типы ламп (светодиодные и лампы накаливания) - п.2.8.5. СП 2.4.3648-20.
58. Обеспечить уровень освещенности в соответствии с нормативными величинами в кабинете № 9 (информатики) на рабочих местах (работа с документами) №1, №2 №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9, №10 - п.2.8., п.2.8.1 СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21.
59. В учебных кабинетах выполнить остекление окон из цельного стекла - п.2.8.3. СП 2.4.3648-20.

60. В библиотеке, где оборудован читальный зал, конструкцию окон выполнить так, что не приводить к уменьшению светоактивной площади оконного проема - п. 2.8.4. СП 2.4.3648-20.
61. Обеспечить обучающихся мебелью в учебных кабинетах (столы, стулья) в соответствии с их ростом обучающихся - п.2.4.3. СП 2.4.3648-20.
62. Обеспечить наличие цветовой маркировки мебели в соответствии с ростовой группой- п.2.4.3. СП 2.4.3648-20.
63. Покрытие стульев в кабинетах выполнить из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств- п.2.4.3. СП 2.4.3648-20.
64. В учебном кабинете № 14 обеспечить боковое левостороннее освещение- п. 3.4.12. СП 2.4.3648-20.
65. Учебные доски, для работы с которыми используется мел, оборудовать дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле; в кабинете № 8 учебную доску, для работы с которой используется мел, выполнить темным покрытием - п.2.4.4. СП 2.4.3648-20.
66. Обеспечить наличие необходимых периодических медицинских осмотров сотрудников и специфической профилактики инфекционных заболеваний сотрудников образовательного учреждения у следующих сотрудников, вакцинации- п.1.5. СП 2.4.3648-20, ст.35. Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.:
 - флюорографическое обследование у 2-х сотрудников (Аратурова Г.С., Лазарев А.М.).
 - обследование на я/гельминтов у 2-х сотрудников (Мартынов Г.Л., Томина А.Ю.).
 - обследование дерматовенерологом у 1 сотрудника (Мартынов Г.Н.); результат обследования дерматовенеролога у 2-х человек (Недорезова М.А., Фролова М.Н.).
 - исследования на брюшной тиф, паратифы и стафилококк у Ильясовой У.Т. (повар);
 - исследования на брюшной тиф, паратифы у Долговой И.С. (повар).
 - вакцинацию против кори у 1 сотрудника (Долгова И.С.); о ревакцинации против кори у 8 сотрудников (Аратурова Г.С., Жумабаев А.М., Волков С.Ю., Гордеева В.Ю., Мягкая Ю.Н., Третьякова Ю.Г., Утарбаева О.Б., Нестеренко Е.А.).
 - вакцинацию против гепатита В у 1 сотрудника (Мягкая Ю.Н.); не закончена
 - вакцинацию против гепатита В у 2-х сотрудников (Сокачик Б.В., Аратурова Г.С.).
 - вакцинацию АДСМ у 5 сотрудников (Кривошеева (Гомонова) Т.А., Мягкая Ю.Н., Недорезов М.Н., Харитонов Д.К., Недорезова А.К.).
67. Обеспечить наличие гигиенического обучения и аттестации у 8 сотрудников (Ильясова У.Т., Васичкина Н.Г., Горбачев С.А., Долгова И.С., Кривошеева (Гомонова) Т.А., Третьякова Ю.Г., Нестеренко Е.А., Мошонская И.В.)- п.1.5. СП 2.4.3648-20, ст.36. Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
68. Обеспечить уровень освещенности в соответствии с нормативными величинами в кабинет №4 (рабочий стол №1,2,3,4), в кабинете №6 (рабочий стол №1,2,3,4) не менее 300 лк - п.2.8., п.2.8.1 СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21.

По организации питания:

69. Для организации питания учащихся разработать меню (меню обедов для всех учащихся и меню 5-ти разового питания для детей-сирот) на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной категории детей –п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, (занятия проводятся на 6-ти дневной учебной неделе и для организации питания необходимо 12-ти дневное примерное меню).
70. Организовать для детей-сирот 5-6-ти разовое горячее питание в сутки по месту фактического пребывания ребенка - п. 8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
71. Осуществлять питание детей в соответствии с утвержденным меню -п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
72. Изготовление блюда «Бефстроганов» производить в соответствии с технологической картой е кулинарного блюда № 4, - п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
73. Для приготовления блюд не использовать посуду из алюминия - п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.
74. Для раздачи и порционирования блюд использовать инвентарь (половники, кружка), имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20;

75. Установить прибор для обеззараживания воздуха в цехе для сырой продукции-
п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20;
76. Установить прибор для обеззараживания воздуха на участке порционирования блюд,
- п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на директора ГБПОУ "ВАТТ-
ККК»

(должность, Ф.И.О. лица, на которое возлагается ответственность)

Документы, подтверждающие выполнение настоящего предписания представить в срок до 25.08.2021г

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Главный специалист-эксперт

Должность лица, уполномоченного

осуществлять госсанэпиднадзор

(подпись)

Байракаева Г. Ш

Расписка в получении предписания

Предписание № 70/06 от «01» апреля 2021г. Получил «01» апреля 2021г

Директор ГБПОУ "ВАТТ-ККК»

и.а. директора



Докшин А.Я.

А.Б. Докшин