

Министерство общего и
 профессионального образования
 Свердловской области
 Государственное бюджетное профессиональное
 образовательное учреждение
 Свердловской области
**«ВЕРХНЕТУРИНСКИЙ
 МЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**
 624320, Россия, Свердловская область,
 г.Верхняя Тура, ул.Грובה, 1а
 Телефон / факс (34344) 4-62-26,
 т.(34344) 4-73-11,
 E-mail: info@vtmt.ru

Начальнику Территориального отдела
 Управления Роспотребнадзора по
 Свердловской области в городе
 Качканар, городе Кушва, городе
 Красноуральск, городе Нижняя Тура
 О.Б.Поповой

01. 02. 18 № *160*

«Об исполнении Предписания»

Об исполнении «Предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований, о прекращении нарушения прав потребителей» № 01-06-13/3350 от 21.11.2017 сообщается следующее:

№ п/п	Содержание мероприятия	Сведения об исполнении
1	В Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области "Верхнетуринский механический техникум" не допускать прием пищевых продуктов без документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции.	Устранено
2	Для работы с куриной продукцией на пищеблоке ГБПОУ СО "Верхнетуринский механический техникум" выделить отдельное технологическое оборудование. Организовать лабораторный контроль за качеством сырья на патогенную сальмонеллу и качества проведения обработки технологического оборудования на патогенную микрофлору, в т.ч. сальмонеллу.	Устранено, заключен Договор на 2018 год с ФФБУЗ» Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области
3	В организации общественного питания соблюдать условия хранения всех пищевых продуктов	Устранено.
4	Обеспечить организацию производственного лабораторного контроля, а именно: производственный лабораторный контроль осуществлять в полном объеме за параметрами микроклимата, освещенности, ЭМП при эксплуатации ПВЭМ, ЭРОА изотопов радона и мощности эквивалентной дозы гамма-излучения.	Устранено, заключен Договор на 2018 год с ФФБУЗ» Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области №06-12/1413 от 08.12.2017
5	В перечне нормативных документов программы производственного контроля добавить документы, регламентирующие санитарно-эпидемиологические и иные требования к данному типу объектов: СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности; СП 2.6.1.2612-10 "Основные санитарные	Устранено. В программу производственного контроля ГБПОУ СО «Верхнетуринский механический техникум» внесены изменения

	<p>правила обеспечения радиационной безопасности"; СанПиН 2.2.4.1294-03 "Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений"; СП 3.1.1.2341-08 "Профилактика вирусного гепатита В"; СП 3.1.1.1381 -03 "Профилактика столбняка"; СанПиН 3.5.2.1376-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих"</p>	
6	<p>В программе производственного контроля, обеспечить наличие обязательных разделов, а именно: Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний); Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации; Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию; Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.</p>	Устранено. В программу производственного контроля ГБПОУ СО «Вернетуринский механический техникум» внесены изменения
7	<p>При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля принимать меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, а именно: информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений</p>	Принято к сведению

	санитарных правил	
8	Обеспечить качество используемой в учреждении водопроводной питьевой воды в соответствии с требованиями, предъявляемым к питьевой воде по химическим показателям .	Направлено письмо ООО «РКС» для выявления качества поставляемой воды
9	Обеспечить уровень искусственной освещенности в кабинетах № 304, № 124, №127, 131 ГБПОУ СО «ВТМТ» в соответствии с требованиями СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03.	Устранено. Добавлены осветительные приборы
10	ГБПОУ СО "ВТМТ" обеспечить организацию производственного контроля, в т.ч. лабораторного контроля, за соблюдением уровней ЭМП	Устранено, заключен Договор на 2018 год с ФФБУЗ» Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области №06-12/1413 от 08.12.2017
11.	ГБПОУ СО "ВТМТ" обеспечить организацию производственного контроля за уровнями электромагнитных полей, создаваемых ПЭВМ, а именно: организовать лабораторный контроль уровней ЭМП	Устранено, заключен Договор на 2018 год с ФФБУЗ» Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области №06-12/1413 от 08.12.2017
12	Обеспечить размещение рабочих столов, оборудованных ПЭВМ, в кабинетах № 10,11 таким образом, чтобы видеодисплейные терминалы были ориентированы боковой стороной к световым проемам, а естественный свет падал преимущественно слева.	Устранено.
13	Обеспечить организацию проведения контроля, в т.ч. лабораторного контроля, за параметрами освещенности на рабочих местах, оборудованных ПЭВМ, а именно: организовать лабораторный контроль уровней освещенности на поверхности стола и поверхности экрана, яркости экрана, показателя ослепленности, показателя дискомфорта, коэффициента пульсации.	Устранено, заключен Договор на 2018 год с ФФБУЗ» Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области №06-12/1413 от 08.12.2017
14	Обеспечить воздух на рабочих местах, оборудованных ПЭВМ, в соответствии с требованиями СанПиН 2.2.4.1294-03. Концентрация аэроионов отрицательной полярности в кабинетах, где расположены компьютеры должна соответствовать нормативным величинам, установленным СанПиН 2.2.4.1294-03	Устранено, заключен Договор на 2018 год с ФФБУЗ» Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области №06-12/1413 от 08.12.2017
15	Обеспечить соблюдение требований к организации производственного лабораторного контроля за параметрами микроклимата (температурой, влажностью воздуха, скоростью движения воздуха), а именно: не нарушать кратность проведения лабораторного контроля за параметрами микроклимата на рабочих местах.	Устранено, заключен Договор на 2018 год с ФФБУЗ» Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области №06-12/1413 от 08.12.2017
16	Обеспечить соблюдение требований к организации производственного лабораторного контроля за параметрами микроклимата (интенсивностью теплового облучения), а именно: осуществлять лабораторный контроль за величинами интенсивности теплового облучения работающих (поваров).	Устранено, заключен Договор на 2018 год с ФФБУЗ» Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области №06-12/1413 от 08.12.2017
17	Моечные ванны в мясо-рыбном цехе, в овощном цехе, в моечном отделении столовой	Устранено

	посуды присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки	
18	Обеспечить на пищеблоке ГБПОУ СО «ВТМТ» над оборудованием являющимся источником повышенных выделений влаги, тепла и газов, оборудованную локальную вытяжную систему вентиляции в рабочем состоянии.	Будет устранено по мере поступления финансирования
19	Обеспечить осветительные приборы в складском помещении для сыпучих продуктов, защитной арматурой.	Устранено.
20	При приготовлении пищевых продуктов использовать промаркированный инвентарь, а именно: в моечном отделении столовой посуды промаркировать тазы	Устранено.
21	Обеспечить целостность отделки стен, не допускать отслоения краски в коридоре производственных помещений (на стене после выхода из горячего цеха).	Устранено.
22	В разработанное примерное меню включить распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), меню указать на весь день	Устранено
23	Обеспечить форму меню в соответствии с требованиями приложения 2 п. 6,4 СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно обеспечить наличие возрастной категории, массы порции	Устранено
24	В примерном меню обеспечить наличие информации о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, указывать ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур	Устранено
25	С учетом возраста обучающихся в примерном меню обеспечить наличие данных о выходе порций по массе (объему) готовых блюд	Устранено
26	Обеспечить содержание примерного меню информацией о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно указывать ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур	Устранено
27	В полном объеме осуществлять производственный лабораторный контроль ЭРОА изотопов радона и мощности эквивалентной дозы гамма-излучения во всех эксплуатируемых помещениях здания ГБПОУ СО "Верхнетуринский механический техникум".	Устранено, заключен Договор на 2018 год с ФФБУЗ» Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области №06-12/1413 от 08.12.2017
28	Руководителю ГБПОУ СО "Верхнетуринский механический техникум" организовать проведение профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваемости клещевым вирусным энцефалитом (далее	Профилактическая беседа с работниками проведена. Вакцинация 6 человек запланирована в сроки в соответствии с календарем профилактических прививок.

	КВЭ): обучение и информирование работников по вопросам профилактики КВЭ.	
29	<p>Руководителю ГБПОУ СО "Верхнетуринский механический техникум" организовать в полном объеме проведение и организацию профессиональной гигиенической подготовки персонала (28 сотрудников) по программе гигиенического обучения в установленном порядке, с наличием отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки в личных медицинских книжках.</p> <p>Обеспечить наличие сведений о прохождении гигиенического обучения у Севастьяновой Г.М. - специалиста по кадрам, Горюновой Т.П. - документоведа, Володько А.В. - слесаря-сантехника, Гришной М.В. - библиотекаря, Ветошкиной Л.Е. - главного бухгалтера, Паньковой Т.Ю. - директора, Шалыгина И.П. - зав. производственной практикой, Штанько Е.С.- специалиста по персоналу, Рамазановой Т.В. - фельдшера, Гамковой Н.В. - зам. директора по учебно-производственной работе, Мартыновой О.Н. - уборщика производственных и служебных помещений, Щукиной М.В. - зав. отделением, Гильмуллиной Л.Н. - методиста, Грицковой Т.В. - зав. хозяйством, Киселевой Л.Г. - бухгалтера, Селивановой Е.В. - уборщика производственных и служебных помещений, Вовк А.Ф. - специалиста-педагога, Демидовой Е.В - бухгалтера, Макаровой С.Л - уборщика производственных и служебных помещений, Шутовой М.Н. - зам. директора по учебной работе, Казаковой Г.Ш. - уборщика производственных и служебных помещений, Давлетовой Г.А.- гардеробщицы, Токаревских М.Л. - уборщика производственных и служебных помещений, Качуровой Е.Г. - слесаря-ремонтника, Мухачева А.Л. - программиста, Сайфугдиновой А.Г. - бухгалтера, Никитиной Н.С. -бухгалтера, Колясниковой Т.Б. - секретаря.</p>	<p>Устранено, заключен Договор на 2018 год с ФФБУЗ» Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области №06-06/126 от 29.01.2018г.</p>
30	<p>В ГБПОУ СО "Верхнетуринский механический техникум" обеспечить соблюдение требований к организации проведения периодических медицинских осмотров, а именно: разработать и предоставить список контингентов работников и поименный список лиц, подлежащих прохождению периодического медицинского осмотра 2017, 2018гг.</p>	<p>Разработан и предоставлен список контингентов</p>
31	<p>Вывеску ГБПОУ СО "Верхнетуринский механический техникум" оформить в соответствии со ст. 9 Закона РФ от 07.02.192г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», а именно вывеска должна содержать сведения о фирменном наименовании (наименовании) своей организации, месте ее нахождения (адресе) и режиме работы.</p>	<p>Устранено</p>
32	<p>При проведении правовой оценки договоров об окончании платных образовательных услуг по дополнительным образовательным программам заключенных с ГБПОУ СО</p>	<p>Форма обучения в договор вписана, строка полная стоимость была утеряна при копировании, в договоре она присутствовала, новая копия была отправлена, телефон</p>

	«ВТМТ» установлено, что договора не содержат форму обучения/предоставления услуги, полную стоимость и телефон обучающегося.	обучающегося внесен. Замечания устранены.
33	При проведении правовой оценки договоров о платных образовательных услугах по дополнительным образовательным программам заключенных с ГБПОУ СО «ВТМТ» установлено, включение в договор условий, ущемляющих права потребителя, установленные, законодательством о защите прав потребителей.	Форма договора о платных образовательных услугах по дополнительным и основным образовательным программам пересмотрена в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, замечания устранены, новые формы договоров находятся на официальном сайте организации.
34	Обеспечить наличие СЭЗ на медицинские виды деятельности. Не допускать осуществление медицинской деятельности, не связанной с извлечением прибыли, без специального разрешения (лицензии), если такое разрешение (лицензия) обязательно (обязательна).	Заявка на обследование для получения СЭЗ направлена в Роспотребнадзор. Медицинская деятельность не проводится.
Филиал (г. Верхотурье, ул. Ханкевича, 2А)		
1	Юридическому лицу обеспечить проведение производственного лабораторного контроля в соответствии с периодичностью, установленной программой производственного лабораторного контроля, в т.ч. осуществлять лабораторный контроль уровней ЭМП, освещенности на рабочих местах, оборудованных ПВЭМ.	Договор с Серовским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» на проведение работ находится в стадии подписания.
2	Обеспечить наличие СЭЗ на медицинские виды деятельности	Подана заявка в Серовский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
3	Обеспечить уровни искусственной освещенности в кабинетах № 304,124,127,131 в соответствии с требованиями СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03.	Обеспечен уровень искусственной освещенности в кабинете №56 (заменены осветительные приборы) в соответствии с требованиями СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03. Кабинетов № 304, № 124, №127, 131 в филиале нет.
4	Обеспечить качество пищевых продуктов, удовлетворяющее физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, и отвечающими предъявленным к пищевым продуктам требованиям в части физико- химических показателей (представить протокол лабораторных испытаний готовой продукции по показателю калорийность)	Протокол лабораторных испытаний готовой продукции по показателю калорийность для подтверждения обеспечения качества пищевых продуктов, удовлетворяющих физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, и отвечающими предъявленным к пищевым продуктам требованиям в части физико-химических показателей будет предоставлен по итогам I квартала 2018г.
5	Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку в обобщном цехе обеспечить на инвентаре (ножи) маркировку в соответствии с его назначением	Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку в овощном цехе обновлена маркировка на инвентаре (ножи) в соответствии с его назначением
6	Не допускать использование посуды со сколами	Изъята из использования посуда со сколами
7	Мытье столовой посуды ручным способом производить без нарушения соответствующего порядка: обеспечить установку трехсекционной моечной ванны	Установка трехсекционной моечной ванны для мытья столовой посуды ручным способом не имеет возможность в установленный срок в связи с отсутствием финансирования. Данное мероприятие запланировано по мере поступления финансовых средств.
8	Чистые столовые приборы хранить в зале в специальных ящиках- кассетах	Приобретение ящиков-кассет запланировано по мере поступления финансирования.

9	Складское помещение для хранения продуктов оборудовать прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха
10	Обеспечить наличие отверстий для вентиляции в дверцах шкафа для хлеба	Имеются отверстия для вентиляции в дверцах шкафа для хлеба
11	В обеденном зале столовой в накопительной ёмкости умывальника для мытья рук обеспечить постоянное наличие воды	В обеденном зале столовой умывальники для мытья рук подключены к системе холодного и горячего водоснабжения
12	Обеспечить проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ	Для проведения работ подана заявка в Серовский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» для заключения договора на 2018г.
13	В рационе питания обучающихся предусмотреть формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение фиксированного отрезка времени	В рационе питания обучающихся предусмотрено формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течении фиксированного отрезка времени
14	В примерном десятидневном меню для столовой филиала обеспечить наличие меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд	В примерном десятидневном меню для столовой филиала ГБПОУ СО "Верхотуринский механический техникум" в г. Верхотурье в меню - раскладки, внесены данные содержащие количественные данные о рецептуре блюд.
15	Технологические карты оформит в соответствии требованиями настоящих санитарных правил (во всех технологических картах указывать ссылки в соответствии со сборником рецептур)	Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями настоящих санитарных правил (во всех технологических картах указывать ссылки в соответствии со сборником рецептур).
16	В примерном меню для обучающихся в суточном рационе питания указать оптимальное соотношение кальция к фосфору	В примерном меню для обучающихся филиала ГБПОУ СО "ВТМТ" в г. Верхотурье в суточном рационе питания указано оптимальное соотношение кальция к фосфору
17	В примерном меню в обед каждый день обеспечить наличие закуски	В примерное меню в обед каждый день внесена закуска
18	В примерном меню для учащихся филиала обеспечить наличие информации о всех витаминах и минеральных веществах в количествах, регламентированных требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08	В примерном меню для обучающихся филиала ГБПОУ СО "ВТМТ" в г. Верхотурье обеспечено наличие информации о всех витаминах и минеральных веществах в количествах, регламентированных требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08
19	В овощном, мясо- рыбном цехе, моечной для мытья столовой и кухонной посуды обеспечить раковины для мытья рук	В овощном, мясо-рыбном цехе, моечной для мытья столовой и кухонной посуды раковины для мытья рук будут установлены во 2 квартале по причине отсутствия финансирования.
20	Организовать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала филиала	В филиале ГБПОУ СО "ВТМТ" в г. Верхотурье организована централизованная стирка специальной санитарной одежды для персонала
21	Юридическому лицу обеспечить: - организацию производственного контроля, включающий лабораторно- инструментальные исследования; - проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации; - своевременное прохождение периодических медицинских осмотров сотрудников; - провести гигиеническую аттестацию работников организации, деятельность которых связана с производством, реализацией и хранением пищевых продуктов, воспитанием и обучением детей в	Со стороны заведующей филиалом ужесточен контроль по следующим направлениям: -организацией производственного контроля, включающий лабораторно-инструментальные исследования, -проведением мероприятий по дезинсекции и дератизации, -своевременным прохождением периодических медицинских осмотров сотрудников -проведением гигиенической аттестации работников организации, деятельность которых связана с производством , реализацией и

	<p>установленном порядке приказом МЗ РФ от 29.06.2000 № 229;</p> <p>- обеспечить проведение профилактических прививок для предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней сотрудникам организации в соответствии с национальным календарем профилактических привив;</p> <p>- организацию регулярной централизованной стирки санитарной одежды и календарем профилактических прививок по эпидемическим показателям</p>	<p>хранением пищевых продуктов, воспитанием и обучением детей в установленном порядке Приказом МЗ РФ от 29.06.2000 г. № 229 " О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций".</p> <p>- проведением профилактических прививок для предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней сотрудникам организации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемическим показателям организацию регулярной централизованной стирки санитарной одежды</p>
22	Медицинскому работнику филиала обеспечить контроль за технологией приготовления блюд	Медицинским работником филиала ГБПОУ СО «ВТМТ» в г. Верхотурье усилен контроль за технологией приготовления блюд
23	<p>С целью предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней работникам организации пройти профилактические медицинские осмотры в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011, а именно:</p> <p>-провести обследование на шигеллы-сальмонеллу заведующей производством Бабенко И.А. (отсутствует отметка о прохождении обследования); при регламентированной кратности 1 раз при поступлении на работу и в дальнейшем по эпидемическим показателям</p>	Прохождение обследования на шигеллы - сальмонеллы у заведующей производством Бабенко Ирины Анатольевны запланировано на февраль 2018г. (в связи с отсутствием финансирования).
24	Юридическому лицу обеспечить организацию и проведение дезинсекционных мероприятий	С целью обеспечения организации и проведения дезинсекционных мероприятий договор на 2018г.с Серовским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» находится в стадии заключения.
25	Юридическому лицу обеспечить систематическое проведение дератизационных мероприятий	С целью обеспечения систематического проведения дератизационных мероприятий договор на 2018г. с Серовским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» находится в стадии заключения.

Дополнительно сообщая, что в Ваш адрес ГБПОУ СО «Верхнетуринский механический техникум» направлял обращение от 16.01.2018 за № 41 о переносе сроков исполнения указанного выше Предписания по причине задержки финансирования на 2018 г. и невозможностью своевременно заключить договоры для исполнения требований Предписания.

Директор



Т.Ю.Панькова