

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 Республике Коми

**Предписание
об устранении нарушений санитарного законодательства**

№ 13033 /01-05

г. Сыктывкар

01.10.2016 2016 года

Заместитель главного государственного санитарного врача по Республике Коми, Курбанов Владимир Владимирович при рассмотрении материалов, составленных по результатам проверки, проведенной на основании распоряжения № 1054 от 15 сентября 2016 г заместителя руководителя Управления федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми Владимира Владимировича Курбанова в отношении

Государственного профессионального образовательного учреждения «Сыктывкарский лесопромышленный техникум»

ОГРН -1021101124175 от 13.04.1993 года

ИНН – 1121000254

КПП - 112101001

выявил нарушения требований действующего санитарного законодательства Российской Федерации, а также наличие условий, создающих угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)*, а именно:

В соответствии протоколов инструментальных измерений уровня шума № 03/2-Г-260-1-III от 12.10.2016 г № 03/2-Г-260-2-III от 12.10.2016 г.: и экспертного заключения №508/209/09 от 26.10.2016 года по результатам санитарно-эпидемиологической оценки соответствия результатов исследований, испытаний требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, выполненных аккредитованным испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми» (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU/710055 от 01.06.2015 года, выданный Федеральной службой по аккредитации установлено несоответствие уровня шума гигиеническим нормативам:

учебный кабинет информационных технологий № 21:

- в точке по эскизу №1, в октавных полосах уровень звука в среднегеометрических частотах 250Гц составляет – 46,4 дБА, гигиенический норматив не более 45дБА; в среднегеометрических частотах 500Гц составляет – 41,4 дБА, гигиенический норматив не более 39дБА; в среднегеометрических частотах 1000Гц составляет – 40,4 дБА, гигиенический норматив не более 35дБА; в среднегеометрических частотах 2000Гц составляет – 37,4 дБА, гигиенический норматив не более 32дБА; уровень звука составляет 44,4дБА, гигиенический норматив не более 40дБА, что не соответствует требованиям п.5.2, раздела 5 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (с изменениями) и таблицы 3, п.3, пункта 5.3.1, раздела 5 СН 2.2.4/2.1.8.562 - 96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;

- в точке по эскизу №2, в октавных полосах уровень звука в среднегеометрических частотах 1000Гц составляет – 39,4 дБА, гигиенический норматив не более 35дБА; в среднегеометрических частотах 2000Гц составляет – 35,4 дБА, гигиенический норматив не более 32дБА; уровень звука составляет 43,4дБА, гигиенический норматив не более 40дБА, что не соответствует требованиям п.5.2, раздела 5 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (с изменениями) и таблицы 3, п.3, пункта 5.3.1, раздела 5 СН 2.2.4/2.1.8.562 - 96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;

- в точке по эскизу №3, в октавных полосах уровень звука в среднегеометрических частотах 1000Гц составляет – 37,4 дБА, гигиенический норматив не более 35дБА; в среднегеометрических частотах 2000Гц составляет – 35,4 дБА, гигиенический норматив не более 32дБА; уровень звука составляет 43,4дБА, гигиенический норматив не более 40дБА, что не соответствует требованиям п.5.2, раздела 5 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (с изменениями) и таблицы 3, п.3, пункта 5.3.1, раздела 5 СН 2.2.4/2.1.8.562 - 96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».

В соответствии протоколов инструментальных измерений уровня искусственной освещенности № 03/2-Г-261-1-О от 11.10.2016 г.: и экспертного заключения №508/209/09 от 26.10.2016 года по результатам санитарно-эпидемиологической оценки соответствия результатов исследований, испытаний требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, выполненных аккредитованным испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми» » (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU/710055 от 01.06.2015года, выданный Федеральной службой по аккредитации установлено несоответствие уровня искусственной освещенности гигиеническим нормативам:

- в учебном кабинете информационных технологии № 21 на рабочих местах пользователей ПЭВМ (в точках по эскизу №№ 37-48) освещенность не соответствует требованиям пункта 6.3, раздела 6 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», пункта 35, таблицы 2, п. 3.3.1. Раздела 3.3. Главы 3 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному освещению жилых и общественных зданий» с изменением и дополнением (искусственная освещенность составила 120-265 лк, при гигиеническом нормативе 300-500 лк).

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

п.6.8. В учебном заведении не организовано 5-ти разовое питание для учащихся, находящихся на круглосуточном пребывании (проживающие в общежитии) в соответствии с установленными требованиями): ежедневно организовано двухразовое горячее питание учащихся –обед. При 6-дневной неделе обучения, питание организовано 5 дней

п.4.7. Столовая не обеспечена достаточным количеством посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место (ложки, тарелки глубокие), отсутствуют шкафы для ее хранения около раздаточной линии

п.6.24. В обеденном зале вывешено меню, неутвержденное руководителем образовательного учреждения.

п. 2.5. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений не соответствуют СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

в.т.ч.п.5.1. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений столовой не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов в составе производственных цехов отсутствует цех первичной и вторичной обработки овощей, оборудованный соответственно его назначения, отсутствует отдельно выделенное помещение для склада продуктов-продукты хранятся в переходе из мясо-рыбного в горячий цех

п. 6.1. Организации не обеспечена достаточным количеством необходимого оборудования - для мытья кухонной посуды установлена 1 ванна при необходимости установки 2-х моечных ванн, в в доготовочном цехе установлен 1 производственный стол при необходимости не менее 3-х , горячем цехе отсутствует электропривод для приготовления картофельного пюре посудомоечная машина

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03"Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы"

п.9.6. п.11.6. В кабинете информатики №21 рабочее место с ПЭВМ не оборудовано стулом (креслом) подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки .

СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» в.т.ч.

- п.5.5. Стены в производственном помещении на пищеблоке - в мясо рыбном цехе неровные со множественными трещинами, дефектами. Полы в мясорыбном цехе в моечной с дефектами, что не позволяет качественно проводить влажную обработку.
- п. 2.12. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны учебного корпуса, где работает столовая, не предусмотрены отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием,.
- СП 2.1.2.2844-11 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений"
- п.2.4. Контейнерная площадка около здания общежития для учащихся пр. Бумажников д.10, где установлены мусоросборники, не оборудовано ограждение по периметру с трех сторон
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
- п. 6.22 – фактический рацион приготовляемых готовых блюд в столовой в полном объеме по ассортименту и количеству блюд не соответствует утвержденному примерному меню: допускается замена одних блюд другими без проведения необходимых расчетов,
- п.6.13 - допускается постоянное повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в последующие дни 13.10.2016 года и 14.10.2016 года а так же 17.10.2016 года и 18.10.2016 года - макароны,
- п.6.25 - приложение 7, постоянно допускается использование пищевых продуктов запрещенных санитарными правилами – майонез - яйцо под майонезом, салаты мясной, «Чолом» и «Гулистан»
- п.14.11 - суточные пробы оставляются не от каждой партии приготовленных блюд
- п. 4.8 - используется часть кухонной посуда для приготовления пищи из запрещенных материалов – алюминия (требуется из нержавеющей стали);
- п.8.28 - проводится хранение салатов - винегрета в заправленном виде более 3-х часов – с 7.50 до 11.30 часов 18.10.2010 - салаты заправляют непосредственно перед раздачей, не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ} \text{C}$. Хранение заправленных салатов не допускается.
- п.6.11. Производство всех готовых блюд осуществляется при отсутствии технологических карт, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» в.т.ч..13.1. Допущены до работы сотрудники при неполном прохождении медицинского осмотра не имеющие полный набор исследований периодические медицинские осмотры в установленном порядке в соответствии Приказа Минздравсоцразвития Российской Федерации «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» № 302н от 12.04.2011 Е.В., отсутствует исследование на патогенный стафилококк Моторная Н.А., Мишарина Л.А, Скобелева Е.В.
- п.7.29. - не сохраняются маркировочные ярлыки до полного использования продукта – фрукты, овощи,
- п.6.6 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» не соблюдаются правила мытья посуды из 10 смылов, отобранных с объектов внешней среды по результатам санитарно-эпидемиологической оценки соответствия результатов исследований, испытаний требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, выполненные аккредитованным испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми» - экспертное заключение экспертного заключения №508/209/09 от 26.10.2016 года и Протокол лабораторного исследования № 02-4325-4334 от 11.10.2016 г. в исследованных образцах смылов №1 (тарелка 2 блюдо), № 2 (тарелка 1 блюдо), №5 (стакан) обнаружены БГКП.

СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», утв. Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации 23.03.2011 года №23:

п.1.4 размещение студентов в общежитие Сыктывкарского Лесопромышленного техникума по адресу г. Сыктывкар, пр. Бумажников, 10 произведена без учета норм жилой площади в общежитии на одного человека установленных Жилищным кодексом Российской Федерации №188-ФЗ от 29.12.2004 года, статья 105 п.1.

Фактически жилая площадь на 1 человека в общежитии не соответствует нормативным требованиям в комнатах №№ 501, 505, 508, 513, 408, 401 площадью 16,8 -17,5 кв.м. проживает три человека (фактически на одного человека приходится от 5,6 до 5,8 кв.м. при норме 6 кв.м.).

п.4.2.6 отсутствуют вытяжные отверстия вентиляционных каналов в душевых секции 109-116, 501-508.

п.4.4.1 жилые комнаты №№501, 505, 510, 515, 409, 401, 513 не обеспечены в достаточном количестве твердым инвентарем (количество тумбочек, стульев не соответствуют числу проживающих).

СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», утв. Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации 23.03.2011 года №23:

п.5.7 емкости для пищевых отходов на общих кухнях общежитие Сыктывкарского Лесопромышленного техникума по адресу г. Сыктывкар, пр. Бумажников, 10 не оборудованы плотно закрывающимися крышками.

В целях устранения выявленных нарушений санитарного законодательства предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей и, руководствуясь п. 4 ч. 1 ст. 44 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г., п. 1 ч. 1 ст. 17 Федерального закона № 294-ФЗ от 26.12.2008 года «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» Государственного профессионального образовательного учреждения «Сыктывкарский лесопромышленный техникум

ПРЕДПИСЫВАЕТСЯ

1. Выполнить мероприятия по приведению уровня искусственной освещенности до гигиенических нормативов.
Срок - 20.08.2017 года.
2. Выполнить мероприятия по приведению уровня шума до гигиенических нормативов.
Срок - 01.12.2016 года.
3. Выполнить реконструкцию пищеблока, при которой предусмотреть оборудование овощного цеха, склада для хранения сухих продуктов
Срок - 20.08.2017 года.
4. Выполнить ремонт производственных помещений на пищеблоке стен, полов на пищеблоке
Срок - 20.08.2017 года.
5. Приобрести в столовую посудомоечную машину,
Срок - 20.08.2017 года.
6. Обеспечить пищеблок достаточным количеством необходимого оборудования - для мытья кухонной посуды установить 2 моечные ванны, для мытья столовой посуды посудомоечную машину в доготовочном цехе установить дополнительно 2 производственных стола, в горячем цехе электропривод для приготовления картофельного пюре
Срок - 20.08.2017 года.

7. Установить на территории хозяйственной зоны учебного корпуса для сбора твердых бытовых и пищевых отходов отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

Срок - 20.08.2017 года.

8. Оборудовать на контейнерной площадке около здания общежития для учащихся пр. Бумажников д.10, ограждение по периметру с трех сторон

Срок - 20.08.2016 года.

9. Проводить заселение студентов с учетом гигиенических требований.

Срок - 20.08.2016 года.

10. Выполнить ревизию вентиляционных каналов в душевых секциях комнат 109-116, 501-508.

Срок - 01.12.2016 года.

11. Приобрести необходимое количество стульев тумбочек в жилые комнаты №№501, 505, 510, 515, 409, 401, 513.

Срок - 01.12.2016 года.

12. Оборудовать емкости для пищевых отходов на общих кухнях общежития плотно закрывающимися крышками. *всмысле*

Срок - 01.12.2016 года.

13. Установить на общих кухнях плотно закрывающиеся и легко очищающиеся емкости для пищевых отходов, которые должны освобождаться ежедневно по мере наполнения.

Срок - 01.12.2016 года.

14. Организовать полное проведение гигиенического обучения работников общежития

Срок - 01.12.2016 года.

15. Организовать полное прохождение медицинского осмотра работникам пищеблока Моторная Н.А., Мишарина Л.А., Скобелева Е.В.

Срок - 01.12.2016 года.

16. Привести фактический рацион в соответствии ассортименту и количеству блюд утвержденного примерного меню: не допускать замену одних блюд другими без проведения необходимых расчетов.

Срок - 01.12.2016 года.

17. Приобрести для приготовления пищи кухонную посуду из нержавеющей стали, достаточное количество столовой посуды

Срок - 01.12.2016 года.

18. Оформить технологические карты в соответствии с гигиеническими требованиями

Срок - 01.12.2016 года.

19. Запретить повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в последующие дни

Срок - с момента получения предписания

20. Запретить использование в питании студентов майонеза.

Срок - с момента получения предписания

21. Оставлять суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

Срок - с момента получения предписания

22. Не допускать нарушение сроков реализации готовой продукции

Срок - с момента получения предписания

23. Сохранять маркировочные ярлыки до полного использования продукта – фрукты, овощи,

Срок - с момента получения предписания

24. Проводить контроль за качеством и наличием документов поступающих пищевых продуктов.

Срок - с момента получения предписания.

25. Проводить контроль за качеством мытья посуды

Срок - с момента получения предписания.

Лицо, в отношении которого выдано настоящее предписание - Государственного профессионального образовательного учреждения «Сыктывкарский лесопромышленный техникум

- должно известить должностное лицо, выдавшее предписание, о его выполнении:

по пунктам с 1,3,4,5,6,7,8,9 в срок до 20.08.2017 года;

по пункту 3,10,11,12, 13,14,15, 16,17,18 в срок до 01.12.2016 года;
по п,19,20,21,22,23,24,25 – в трехдневных срок с момента получения предписания
представив документированную письменную информацию.

Настоящее предписание может быть обжаловано в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством Российской Федерации.

В соответствии с ч. 1 ст. 19.5. Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства - влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пяти сот 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.

Заместитель главного государственного
санитарного врача по Республике Коми

В.В.Курбанов

Копию настоящего предписания получил « » 2016 г.

Копия предписания отправлена почтой исх. № от « » 2016 г.

Винницкая Т.А. 213328