



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю**

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056  
Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ  
E-mail: mail@22.rospotrebnadzor.ru, http://www.22.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю  
в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском,**

**Солтонском и Целинном районах**  
659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, дом 78  
Тел.: 8 (3854) 32-84-46, факс: 8 (3854)32-84-47  
E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru

**ПРЕДПИСАНИЕ**

**ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ № 16/081059/126**

г. Бийск, ул. Советская, 78.  
(место выдачи предписания)

«09» октября 2020г.  
(дата выдачи предписания)

Мною, должностным лицом главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю, уполномоченным на проведение проверки Трусовой Ольги Николаевны

(фамилия, имя, отчество)

**по результатам проверки деятельности:**

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Бийский государственный колледж»

юридический адрес - Алтайский край, г.Бийск, переулок Владимира Мартьянова дом 42.  
ОГРН 102220570193.

наименование и место нахождения (адрес) проверяемого ЮЛ, либо фамилия, имя, отчество и адрес места жительства проверяемого ИП, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество и адрес места жительства проверяемого гражданина

выявлены нарушения обязательных требований действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний людей:

**1. п. 7.8., п. 9.1, п. 9.7., п. 9.8 СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»,** согласно которых - *«В медицинских организациях, детских образовательных и оздоровительных организациях, организациях социального обеспечения обеспечивается соблюдение текущей дезинфекции химическими дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению, соблюдение масочного режима, гигиенической обработки рук, обеззараживания и очистки воздуха с применением технологий, прошедших оценку соответствия и разрешенных к применению, в том числе ультрафиолетовое облучение и проветривание помещений», «В период подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ заинтересованными федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и организациями реализуются санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по разработанным и*



утвержденным региональным планам профилактических и противоэпидемических мероприятий по борьбе с гриппом и ОРВИ в субъектах Российской Федерации», «На основании анализа эпидемической обстановки по гриппу и ОРВИ, уровня регистрируемой заболеваемости в сравнении с эпидемическими пороговыми, клинической характеристики заболеваний у детей и взрослых, результатов лабораторной диагностики и мониторинговых исследований по слежению за циркулирующими в эпидемический сезон вирусами гриппа и ОРВИ по предложениям (предписаниям) органов, уполномоченных осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, на территории субъекта Российской Федерации, учреждениях, организациях и предприятиях проводятся дополнительные санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по предупреждению распространения гриппа и ОРВИ в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, включающие: усиление противоэпидемического режима в медицинских организациях, детских образовательных организациях, оздоровительных организациях и организациях социальной защиты (проведение термометрии и осмотра с целью выявления больных; усиление контроля за соблюдением температурного режима, режимов текущей дезинфекции, обеззараживание воздушной среды, ношение марлевых масок и другие), а также прекращение допуска посетителей к больным в стационары, учреждения с круглосуточным пребыванием детей и взрослых (дома ребенка, детские дома и другие)», «Руководителями организаций и предприятий принимаются меры по защите работающего персонала от заболевания гриппом и ОРВИ, особенно в организациях с высоким риском распространения вирусов (предприятия торговли, сферы обслуживания, общественного транспорта)»;

2. п. 6.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» согласно которого – «рабочие столы следует размещать таким образом, чтобы видеодисплейные терминалы были ориентированы боковой стороной к световым проемам, чтобы естественный свет падал преимущественно слева»;

3. п. 3.4 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» согласно которого «Площадь на одно рабочее место пользователей ПЭВМ с ВДТ на базе электронно-лучевой трубки (ЭЛТ) должна составлять не менее 6 м<sup>2</sup>, в помещениях культурно-развлекательных учреждений и с ВДТ на базе плоских дискретных экранов (жидкокристаллические, плазменные) - 4,5 м<sup>2</sup>»;

4 п. 9.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования, к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» согласно которого – «при размещении рабочих мест с ПЭВМ расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов - не менее 1,2 м»;

5. п. 11.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» согласно которого – «конструкция одноместного стола рабочего для работы с ПЭВМ должна предусматривать: - две отдельные поверхности: одна горизонтальная для размещения ПЭВМ с плавной регулировкой по высоте в пределах 520-760 мм и вторая - для клавиатуры с плавной регулировкой по высоте и углу наклона от 0 до 15° с надежной фиксацией в оптимальном рабочем положении (12-15°); - ширину поверхностей для ВДТ и клавиатуры не менее 750 мм (ширина обеих поверхностей должна быть одинаковой) и глубину не менее 550 мм; опору поверхностей для ПЭВМ или ВДТ и для клавиатуры на стояк, в котором должны находиться провода электропитания и кабель локальной сети. Основание стояка следует совмещать с подставкой для ног; отсутствие ящичков; увеличение ширины поверхностей до 1200 мм при оснащении рабочего места принтером»;

6. п. 6.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», согласно которому - «рабочие столы следует размещать таким образом, чтобы видеодисплейные терминалы



были ориентированы боковой стороной к световым проемам, чтобы естественный свет падал преимущественно слева»;

7. п. 14.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого «Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием»;

8. п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед)» (копия журнала бракеража готовой пищи и копии меню-требований прилагается);

9. п.6.17 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п. 6.17., 14.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которым – «Ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении»;

10. п. 14.9., приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «для контроля за качественным и количественным составом рациона питания ведется «Ведомость контроля за питанием», в конце каждой недели или 1 раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания»;

11. п. 7.1,7.2,7.4,7.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» согласно которому - «В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт. Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования. Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре. Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции»;

12. п. 4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см»;

13. п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-



эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаяющие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала»;

14 п. 4.4., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств»;

15. п. 4.5., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»;

16. п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями»;

17. п. 6.10, 6.11, 6.16,6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся 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. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил указанных в приложении 7.»;

18. п. 6.16,6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и



- изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил указанных в приложении 7»;
19. п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся 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»;
20. п. 6.22, 6.13, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.»;
21. п. 3.3., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которых – «Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители», «при мытье столовой посуды должен соблюдаться следующий порядок: мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45С, мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны, ополаскивание посуды в третьей секции ванны», «При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:
- механическое удаление остатков пищи;
  - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих средств;
  - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;
  - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах»;
22. п.п. 5.10., 5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «ополаскивание посуды проводится с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой»;
23. п. 14.11. приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого - «пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками». Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С»;



24. п. 5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – « В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах»;

25. п.5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости»;

26. п. 13.1, 13.2., 13.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины, оборудованные устройством для размещения индивидуальных или одноразовых полотенец», « В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены»;

27. п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого - «обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью»;

28. п. 6.25., 8.28 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого - «Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается «для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил указанных в приложении 7»;

29. 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. 5.5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которых - « Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделяются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию»;

30. 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. 5.6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которых - « Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой»;

31. п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого - «Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд



проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил);

**32. п.п 14.7, 14.10 СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого - «Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей». С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования», в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил);

**33. п.14.10 СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого — « Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Г» – гастрономия, «З» – зелень, «Х» – хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» – вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;

- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО» «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.;

**34. п.5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – «После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре»;

**35. п.3.37. СанПиН 2.3.2.1078-01** «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» согласно которого – «не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства продуктов детского питания»;

**36. п. 8.29 СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которому – « В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов»;

**37. п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которому – «Не



*допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями»;*

**38. п.14.5., приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которого – *«для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;*

**39. п. 5.21 СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которому – *«Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь»;*

**40. п. 14.4 СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которому – *«Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи»;*

**41. п. 5.9. СП 2.1.2.2844-11** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», согласно которому-*«мягкий инвентарь (матрасы, подушки, одеяла) должен подвергаться камерной дезинфекции ежегодно, а так же после каждого выселения проживающих»;*

**42. п. 4.4.3 СП 2.1.2.2844-11** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», согласно которого - *«Кухни должны быть оборудованы газовыми или электрическими плитами, мойками, столами, шкафами»;*

**43. п. 2.3 СП 2.1.2.2844-11** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», согласно которого – *«Территория общежития должна быть благоустроена. Подъезды к зданию и пешеходные дорожки должны иметь твердое покрытие, в том числе оборудованы пандусами»;*

**44. п. 2.4 СП 2.1.2.2844-11** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», согласно которого – *«Для установки мусоросборников должна быть предусмотрена и оборудована специальная контейнерная площадка с бетонным или асфальтовым покрытием, огражденная по периметру с трех сторон и имеющая подъезд для автотранспорта.»;*

**45. п. 5.3 СП 2.1.2.2844-11** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», согласно которого – *«Неисправные, перегоревшие люминесцентные (энергосберегающие) лампы собираются в контейнер и направляются на утилизацию, в соответствии с гигиеническими требованиями к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;*

**46. п. 5.4 СП 2.1.2.2844-11** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», согласно которого – *«Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку»;*

**47. п. 5.10 СП 2.1.2.2844-11** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», согласно которого – *« В общежитии должна быть*



организована смена постельного белья не реже 1 раза в 7 дней», что подтверждается копиями журналов;

**предписываю в срок: до 10.10.2022г.**

(указываются требования, предписываемые к выполнению, срок их исполнения)

1. В период подъёма заболеваемости коронавирусной инфекции и ОРВИ в КГБПОУ «Бийский государственный колледж» обеспечить выполнения противозидемических мероприятий: обеспечить учреждение в достаточном количестве облучателями воздуха рециркуляторного типа в соответствии с п. 4.9. Постановления №641 от 27.04.2020 «О введении ограничительных мероприятий в организациях и на объектах, осуществляющих деятельность на территории Алтайского края, в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

2. В учебном корпусе по адресу: г. Бийск, ул.8 Марта д.16, в кабинете информатики № 8 рабочие столы с ПЭВМ разместить таким образом, чтобы видеодисплейные терминалы были ориентированы боковой стороной к световым проемам, чтобы естественный свет падал преимущественно слева в соответствии с п. 6.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

3. В учебном корпусе по адресу: г. Бийск, ул.8 Марта д.16, в кабинете 5; 7 обеспечить соблюдение площади на одно рабочее место с ПЭВМ в соответствии с п. 3.4 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

4. В учебном корпусе по адресу: г. Бийск, пер. Мартыанова, 42 в кабинете информатики № 117 обеспечить соблюдение расстояния между боковыми поверхностями видеомониторов в соответствии с п. 9.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования, к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

5. В учебном корпусе по адресу: г. Бийск, пер. Мартыанова, 42, в кабинетах информатики №№ 311;314;314а; библиотеках №1,2; по адресу: г. Бийск, 8 Марта д.16 в кабинетах №5; 10; 5; 6; 8; 10; 3; 4; 6 обеспечить оборудование рабочих мест с ПЭВМ для обучающихся в соответствии с требованиями, а именно конструкцию рабочих столов согласно п. 11.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

6. Рабочие столы в кабинетах информатики по адресу: г. Бийск, пер. Мартыанова, 42 в кабинете №314 рабочий стол с ПЭВМ разместить таким образом, чтобы видеодисплейные терминалы были ориентированы боковой стороной к световым проемам, чтобы естественный свет падал преимущественно слева в соответствии с п. 6.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

7. Организовать 100% охват учащихся КГБПОУ «Бийский государственный колледжа» горячим питанием в соответствии с п. 14.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

8. Организовать двухразовое горячее питание для учащихся колледжа в соответствии с п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

9. Ежедневно в рацион питания включать кисло-молочную продукцию, фрукты в соответствии с п.6.17 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п. 6.17., 14.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;



10. Обеспечить контроль за качественным и количественным составом рациона питания студентов колледжа, вести «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с п. 14.9., приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
11. Обеспечить правила транспортировки продуктов между столовыми КГБПОУ «Бийский государственный колледж» в соответствии с п. 7.1,7.2,7.4,7.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
12. На пищеблоке в учебном корпусе по адресу г. Бийск, ул. Мартянова д.42, в буфет-раздаточной и в овощном складе по адресу г. Бийск, ул.8 Марта д.16 обеспечить хранение продуктов в соответствии с п. 4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
13. На пищеблоке по адресу г. Бийск, ул.8 Марта д.16 обеспечить поточность технологического процесса, исключить встречные потоки сырья, готовой продукции и чистой посуды а именно дежу для замеса теста установить в сырой зоне варочного зала в соответствии с п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
14. В буфет-раздаточной по адресу г. Бийск, ул.8 Марта д.16 в обеденном зале устранить дефекты покрытия обеденных столов в соответствии с п. 4.4., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
15. На пищеблоке по адресу г. Бийск, ул.8 Марта д.16 в сыром цехе в зоне овощей сырых обеспечить покрытие двух производственных столов в соответствии с требованиями, а в зоне для мясо-рыбы сырой установить производственный стол с покрытием в соответствии с требованиями п. 4.5., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
16. На пищеблоке по адресу: г. Бийск, пер. Мартянова д.42 в моечной установить умывальную раковину для мытья рук с подводкой к ней горячей и холодной воды со смесителем в соответствии с п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
17. Разработать технологические карты в соответствии с п. 6.10, 6.11, 6.16,6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
18. Не использовать в питании учащихся запрещённые продукты в соответствии с п. 6.16,6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
19. Примерное меню разработать в соответствии с п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
20. Приготовление пищи проводить с учетом примерного меню в соответствии с п. 6.22, 6.13, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;



21. На пищеблоке по адресу г. Бийск, Социалистическая д.30 моечную ванну для мытья кухонной посуды, две моечные ванны для мытья столовой посуды обеспечить смесителями с подводом холодной и горячей воды в соответствии с п. 3.3., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
22. В моечных цехах пищеблоков КГБПОУ «Бийский государственный колледж» по адресам: г. Бийск, пер. Мартянова д.42, ул. 8 Марта, 16, ул. Социалистическая д.30 и в зоне для мытья посуды в буфет-раздаточной пер. Мопровский, 27 обеспечить правила ополаскивания посуды в соответствии с п.п. 5.10., 5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
23. Соблюдать правила отбора суточных проб в соответствии с п. 14.11. приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
24. На пищеблоке колледжа по адресу: г. Бийск, ул.8 Марта д. 16 иметь памятки для мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих средств в соответствии с п. 5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
25. На пищеблоке по адресу: г. Бийск, ул. 8 Марта, д. 16 моечные ванны для мытья стаканов и кухонной посуды обеспечить маркировкой объёмной вместимости ванн в соответствии с п.5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
26. Создать условия для соблюдения личной гигиены персоналом пищеблоков:
- на пищеблоке по адресу: г. Бийск, ул. 8 Марта, 16, в мясном цехе уmyвальную раковину обеспечить мылом, обеспечить уmyвальную раковину индивидуальными или одноразовые полотенцами;
  - на пищеблоке по адресу: г. Бийск, ул. Социалистическая д.30, в мучном цехе уmyвальную раковину обеспечить мылом, у уmyвальной раковины иметь индивидуальные или одноразовые полотенца в соответствии с п.п.13.1, 13.2., 13.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
27. На пищеблоке КГБПОУ «Бийский государственный колледж» по адресу: г. Бийск, ул. 8 Марта, 16 обеспечить правила обработки производственных столов в мясорыбном цехе в соответствии с п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
28. В питании учащихся не использовать майонез, черный перец, красный перец, приправы в соответствии с п.п. 6.25., 8.28 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
29. На пищеблоке по адресу: г. Бийск, ул. 8 Марта, д.16 в мясо-рыбном цехе около уmyвальной раковины устранить дефект покрытия стены 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. 5.5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;



30. На пищеблоке по адресу: г. Бийск, ул. Социалистическая д.30 устранить дефекты пола в моечном отделении, варочном зале 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. 5.6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
31. Обеспечить правила бракеража готовой пищи:  
на пищеблоке по адресу г. Бийск, пер. Мартянова д.42, ул.8 Марта 16, ул. Социалистическая д.30 в соответствии с п.14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
32. В буфете по адресу г. Бийск, ул.8 Марта 16 и в буфет-раздаточной по адресу г. Бийск, пер. Мопровский, д.27 обеспечить контроль за температурным режимом холодильных установок, проводить осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний рук и тела в соответствии с п.п 14.7, 14.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
33. Обеспечить маркировку на пищеблоке по адресу г. Бийск, ул.8 Марта, 16 разделочного инвентаря, кухонной посуды; на пищеблоке по адресу г. Бийск, ул. Социалистическая, д.30 производственных столов, кастрюлей, тазов в соответствии с п.14.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
34. Обеспечить правила хранения разделочных досок на пищеблоках по адресу г. Бийск, ул. Социалистическая, д.30 и пер. Мартянова д.42 в соответствии с п.5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
35. В питании учащихся не использовать замороженные продукты из кур в соответствии с п.3.37. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
36. На пищеблоке по адресу г. Бийск, ул.8 Марта, д.16 соблюдать правила хранения продуктов в соответствии с п. 8.29 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
37. На пищеблоках по адресу г. Бийск, ул. Мартянова д.42 не использовать тазы с поврежденной эмалью, разделочные доски с трещинами и механическими повреждениями; на пищеблоке по адресу г. Бийск, ул.8 Марта д.16 не использовать разделочные доски с трещинами и механическими повреждениями; на пищеблоке по адресу г. Бийск, ул. Социалистическая д.30 не использовать разделочные доски с трещинами и механическими повреждениями в соответствии с п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
38. На пищеблоках колледжа по адресу: г. Бийск, пер. Мартянова, 42, и по адресу: г. Бийск, ул. 8 Марта, 16, ул. Социалистическая д.30 обеспечить контроль за сроками реализации продукции, вести журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в установленной форме в соответствии с



п.14.5., приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

39. На пищеблоке по адресу: г. Бийск, ул. Социалистическая д.30 обеспечить уборочный инвентарь (ветошь, ведра) четкой маркировкой (пол, стены и окна, оборудование, с указанием цехов) в соответствии п. 5.21 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

40. КГБПОУ «Бийский государственный колледж» в корпусах по адресам: г. Бийск, Мартянова д. 42, ул. 8 Марта, д.16, ул. Социалистическая д.30 обеспечить медицинский контроль за организацией питания в соответствии п. 14.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

41. В общежитиях КГБПОУ «Бийский государственный колледж» ежегодно проводить камерную дезинфекция матрасов, подушек, одеял перед вселением при приеме учащихся на обучение, так же после каждого выселения проживающих в соответствии с п. 5.9. СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений»;

42. В общежитиях по адресам: г. Бийск, ул.8 Марта д.16, Льва Толстого д.135, ул. Социалистическая д.30/2 обеспечить требования к оборудованию кухонь:

-в кухнях установить шкафы;

-в общежитии по адресу: г. Бийск, ул. Льва Толстого, д.135 установить умывальные раковины, дополнительно установить по 1 столу в соответствии в соответствии с п. 4.4.3 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений»;

43. В общежитиях по адресам: г. Бийск, ул.8 Марта д.16, Льва Толстого д.135, ул. Социалистическая д.30/2 при входе в здания оборудовать пандусы в соответствии п. 2.3 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений»;

44. В общежитии по адресу г. Бийск, ул. Льва Толстого, д.135 обеспечить ограждение контейнерной площадки по периметру с трех сторон в соответствии с п. 2.4 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений»;

45. В общежитиях по адресу г. Бийск, ул. Льва Толстого, д.135, ул.8 Марта д.16, ул. Социалистическая д.30/2 обеспечить утилизацию перегоревших люминесцентных ламп в соответствии с п. 5.3 – СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений»;

46. В общежитиях по адресу г. Бийск, ул. Льва Толстого, д.135, ул.8 Марта д.16 обеспечить сигнальную маркировку уборочного инвентаря для туалета в соответствии с п 5.4 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений»;

47. В общежитиях проводить смену постельного белья 1 раз в неделю в соответствии с п. 5.10 – СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».



Срок, в течение которого лицо, которому выдано предписание, должно известить должностное лицо Роспотребнадзора, выдавшее предписание, о выполнении предписания:

**11.10.2022**

например: на следующий рабочий день после истечения срока исполнения требований, указанных в предписании

Способ извещения: 659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская 78, тел./факс: 32-84-49, E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru

почтой, нарочным, факсом, по эл.почте, с указанием телефона/факса, почтового или электронного адресов Управления (ТО)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается **Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бийский государственный колледж».**

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя, на которое возлагается ответственность

Настоящее предписание может быть оспорено путем подачи заявления в соответствии с гл. 25 Гражданского процессуального кодекса РФ или гл.24 Арбитражного процессуального кодекса РФ «в течение трех месяцев со дня, когда стало известно о нарушении прав и законных интересов».

Невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот 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 (ч. 1 ст. 19.5 Кодекса об административных правонарушениях РФ).

Должностное лицо, выдавшее предписание

подпись

Трусова О.Н.  
фамилия, имя, отчество

Копию получил (подпись законного представителя юридического лица или индивидуального предпринимателя)

подпись

Метель Е.В.

расшифровка подписи

«09» 10 2020 г.

дата

Направлено по почте заказным письмом «09» 10 2020 г. № квитанции \_\_\_\_\_  
Примечание: предписание об устранении выявленных нарушений является приложением к акту проверки и направляется лицу, в отношении которого оно вынесено, вместе с актом проверки.