



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю  
Территориальный отдел в г. Новоалтайске, Косихинском, Первомайском, Тальменском и Троицком районах Алтайского края  
Григорьева ул., д.9 г. Новоалтайск, 658087  
тел./факс 8(38532) 4-69-11  
E-mail: [to-noval@22.rospotrebnadzor.ru](mailto:to-noval@22.rospotrebnadzor.ru)

## ПРЕДПИСАНИЕ ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ

«10» марта 2020г

№ 24/29

Алтайский край, г.Новоалтайск, ул.Григорьева,9  
(место выдачи предписания)

Мною, должностным лицом отдела (территориального отдела) в г. Новоалтайске, Косихинском, Первомайском, Тальменском и Троицком районах Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю, уполномоченным на проведение проверки главным специалистом – экспертом Голяковой Яной Юрьевной по результатам проверки деятельности  
(фамилия, имя, отчество)

**Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайский агротехнический техникум»** место нахождения юридического лица: 659840, Алтайский край, Троицкий район, с. Троицкое, ул. Рабочая, 16.  
Место фактического осуществления деятельности: 659840, Алтайский край, Троицкий район, с. Троицкое, ул. Рабочая, 16; 659820, Алтайский край, Косихинский район, с. Косиха, ул. Комсомольская, 25

Свидетельство органа гос. регистрации: основной государственный регистрационный номер №1022202192550 от 30.07.2015г Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 15 по Алтайскому краю

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:

(положения нормативных документов, которые были нарушены)

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

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

В соответствии со ст.50 Федерального Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, ст. 17 Федерального Закона РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 № 294-ФЗ с целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей,

**предписываю:**

по адресу: 659840, Алтайский край, Троицкий район, с. Троицкое, ул. Рабочая, 16:

1. Обеспечить объемно-планировочные и конструктивные помещения пищеблока: исключить встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции. 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», и п.5.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
2. Провести косметический ремонт пола, стен на пищеблоке: в овощном цехе, мясорыбном цехе, моечной для кухонной посуды и моечной для столовой посуды 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.5.16. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
3. Мясорыбный цех, овощной цех оборудовать раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со смесителями, с оборудованными устройствами для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец, п. 13.2, 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. 3.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
4. Моечные ванны, установленные в мясорыбном цехе, овощном цехе присоединить к канализационной сети своздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки, что является нарушением п. 4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и п.3.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

5. Горячую и холодную воду подвести к моечным ваннам, установленных в мясорыбном и овощном цехе через смесители, п. 4.1, 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» и п.3.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
6. В горячем цехе пищеблока отремонтировать мармита для подогрева блюд, п. 4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
7. Заменить производственные столы, в мясорыбном цехе, овощном цехе, предназначенные для обработки пищевых продуктов, 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»;
8. Стены в складском помещении на высоту не менее 1,7 м окрасить влагостойкой краской для внутренней отделки, 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» и 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»;
9. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдать следующий порядок: ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов С, проводить с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой, п. 5.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
10. Чашки, стаканы, бокалы во второй ванне ополаскивать горячей проточной водой не ниже 65 градусов С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой, п. 5.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
11. При обеденном зале столовой установить умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками установить не менее двух электрополотенец, п. 3.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
12. Чистые стаканы хранить в шкафах или на решетках, п. 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

по адресу: 659820, Алтайский край, Косихинский район, с. Косиха, ул. Комсомольская, 25:

13. Обеспечить объемно-планировочные и конструктивные помещения пищеблока чтобы исключить встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции. При проверке установлено, что на пищеблоке имеется отдельный вход для поступления сырья, пищевых продуктов и продовольственного сырья, но он не используется и все продовольственное сырье, сырые полуфабрикаты поступают через обеденный зал в горячий цех, затем в складское помещение и сырьевые цеха, что является нарушением 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», и п.5.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
14. Провести косметический ремонт пола, стен на пищеблоке: в мясорыбном цехе; в моечной, 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.5.16. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
15. В овощном цехе подвести к моечной ванне горячую проточную воду через смеситель, п. 4.1, 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» и п.3.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
16. Заменить производственные столы, в мясорыбном цехе, овощном цехе, предназначенные для обработки пищевых продуктов, 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»
17. В горячем цехе пищеблока отремонтировать мармит для подогрева блюд, терморегулятор на жарочном шкафу, п. 4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
18. При обеденном зале столовой установить умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. п. 3.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**Срок исполнения: 01.08.2021**

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

Срок, в течение которого лицо, которому выдано предписание, должно известить должностное лицо Роспотребнадзора, выдавшее предписание, о выполнении предписания: **на следующий рабочий день после истечения срока исполнения требований, указанных в предписании**

например: на следующий рабочий день после истечения срока

исполнения требований, указанных в предписании

Способ извещения 658087 \_Алтайский край, г. Новоалтайск ул. Григорьева, 9, факс 8(38532)46913, электронный адрес: to-noval@22.rospotrebnadzor.ru

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо-**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский агротехнический техникум»**

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя, на которе 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

Голякова Я.Ю.  
подпись      Фамилия, имя, отчество

Главный государственный санитарный врач, начальник ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Новоалтайске, Косихинском, Первомайском, Тальменском, Троицком районах

Исенов А.Ю.  
подпись      фамилия, имя, отчество

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

Ермаков Е.В.  
подпись      фамилия, имя, отчество

« 10 » марта 2020 г.  
Дата

Направлено по почте заказным письмом « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 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.