

БАШКОРТОСТАН
РЕСПУБЛИКАҢЫ МӘҒАРИФ
МИНИСТРЛЫҒЫ
Дәүләт бюджетлы профессиональ
белем биреү учреждениеһы
С.И. Кувыкин исемендәге
Октябрьский нефть колледжы



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение
Октябрьский нефтяной колледж
им. С.И. Кувыкина

(ГБПОУ ОНК)

Кувыкин урамы, 15
Октябрьский алаһы ала округы,
Башкортостан, 452602
Тел. Факс (34767) 4-05-87,
E-mail: onk@onk-rb.ru

ул. Кувыкина, 15
Городской округ г. Октябрьский,
Башкортостан, 452602,
Тел. Факс (34767) 4-05-87,
E-mail: onk@onk-rb.ru

Исх. от «12» 02 2016 г. № 141

Начальнику ТО Управления
Роспотребнадзора по РБ
г. Октябрьский
Н.Р. Габидуллиной

Уважаемая Назира Рафаиловна!

Администрация ГБПОУ ОНК направляет Вам информацию об исполнении предписания Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РБ в г.Октябрьский № 02.27.43.09 от 06.02.2015 г.

По пункту 1 мастерские лабораторного корпуса по ул. Кувыкина, 15 оборудовать умывальниками с подачей горячей и холодной воды, в мастерских по улице Крупской, 1 (токарной, сварочной мастерской КИП и др.) к умывальным раковинам подвести горячую воду. По данному пункту **выполнено:** Мастерские лабораторного корпуса по ул. Кувыкина, 15 оборудовали умывальником в (кол-ве 1 шт.) с подачей горячей и холодной воды; в мастерских по улице Крупской, 1 (токарной, сварочной мастерской КИП и др.) к умывальным раковинам подвели горячую воду, установили водонагреватели. (Приложение №1 товарная накладная №36 от 03.03.2015 Водонагреватель «Оазис-30 л»).

По пункту 2 Обеспечить соблюдение режима проветривания учебных кабинетов во время перемен. По данному пункту издан приказ № 37 от 11.02.2015. (Приложение №2) с назначением ответственных. В каждой аудитории вывешены памятки «Режим проветривания»

По пункту 3 в мастерской электромонтажа (работа с паяльниками) рабочие места оснастить местной вытяжной вентиляцией. По данному пункту сделано следующее: занятия в мастерской электромонтажа (работа с паяльниками) в ауд. 235 лаб.корпуса перенесли в мастерскую учебного корпуса по ул. Крупская 1, согласно приказу № 40 от 04.02.2016г. , заключен договор на установку вытяжной вентиляции. ООО «Технопромсервис».

По пункту 3 при спортивном зале учебного корпуса по ул. Крупской, 1 оборудовать раздевалку для девочек. По данному пункту при спортивном зале учебного корпуса по ул. Крупской, 1 оборудовали раздевалку для девочек, произвели ремонт стен, потолков, полов. Закрепили крючки для одежды в кол-ве 8 штук, оборудовали 4 стульями (приложение №3 фото раздевалки)

По пункту 4 в лабораторном и учебном корпусах по ул. Кувыкина, 15 оборудовать комнаты личной гигиены для девочек. По данному пункту в лабораторном корпусе по ул. Кувыкина, 15 на 2 этаже в

женском туалете в кабинке установили биде с подачей горячей и холодной воды. В учебном корпусе по ул. Кувыкина, 15 на первом этаже в женском туалете в кабинке установили биде с подачей горячей и холодной воды (товарный чек от 19.03.2015 ИП Гауф С.А. приложение № 4).

По пункту 5 обеспечить проведение ежедневной влажной уборки в помещениях мастерских лабораторного корпуса, в том числе сан. узлах при мастерских; обеспечить наличие дезинфицирующих средств для уборки. По данному пункту в помещениях мастерских лабораторного корпуса, в том числе сан. узлах при мастерских проводятся ежедневная влажная уборка; приобретены дезинфицирующие средства для уборки (Приложение №5 накладная № 22 от 09.12.2015, накладная № 15 от 14.09.2015 г.)

По пункту 6 в учебных кабинетах классные доски оборудовать софитами со светильниками. По данному пункту в учебных кабинетах классные доски оборудовали софитами со светильниками (Приложение № 6 товарная накладная №3-19.22 от 20.07.2015 г.)

По пункту 7 обеспечить маркировку уборочного инвентаря (тряпки, ведра, щетки). По данному пункту был промаркирован весь уборочный инвентарь (тряпки, ведра, щетки).

По пункту 8 обеспечить горячим водоснабжением помещения медицинского кабинета, расположенного в лабораторном корпусе. По данному пункту в помещении медицинского кабинета, расположенного в лабораторном корпусе на первом этаже установили водонагреватель «Оазис-10 л» (Приложение № 7 товарная накладная №36 от 03.03.2015 Водонагреватель «Оазис-10 л»)

По пункту 9 обеспечить прохождение медицинского осмотра сотрудниками колледжа в соответствии с требованиями Приказа № 302-н от 12.04.2011г. Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные и 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". По данному пункту обеспечили прохождение медицинского осмотра сотрудниками колледжа в соответствии с требованиями Приказа № 302-н от 12.04.2011г. (Приложение № 8 договор № 300 от 01.07. 2015 г. ГБУЗ РБ ГБ №1 г. Октябрьский)

По пункту 10 в компьютерном кабинете по улице Крупской, 1 оборудовать одноместные столы для работы с ПЭВМ с 2-мя отдельными горизонтальными поверхностями: одна - для размещения ПЭВМ и вторая - для клавиатуры. По данному пункту в компьютерном кабинете по улице Крупской, 1 установили одноместные столы для работы с ПЭВМ с 2-мя отдельными горизонтальными поверхностями: одна - для размещения ПЭВМ и вторая - для клавиатуры. (Приложение № 9 Товарная накладная №277 от 04.08. 2015 г.)

По пункту 11 В компьютерных кабинетах № 220, №238 лабораторного корпуса, №304 учебного корпуса обеспечить расстановку рабочих мест пользователей ПЭВМ таким образом, чтобы расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов составляло не менее 1,2 м. по данному пункту в компьютерных кабинетах № 220, №238 лабораторного корпуса, №304 учебного корпуса обеспечили расстановку рабочих мест пользователей ПЭВМ таким образом, чтобы расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов составляло не менее 1,2 м.

По пункту 12 в компьютерных кабинетах №232 и 211 все рабочие места пользователей ПЭВМ оборудовать подъемно-поворотными стульями. По данному пункту в компьютерных кабинетах № 232 оборудовали подъемно-поворотными стульями в количестве 10 шт., в кабинете № 211 в количестве 11 шт., в 238 ауд. в количестве стульев 14 шт.

По пункту 13 В учебных кабинетах №20;21;25;28;205;220;222;223 обеспечить доведение уровня искусственной освещенности на рабочих местах до гигиенических нормативов. По данному пункту в учебных кабинетах №20;21;25;28;205;220;222;223 установили дополнительные светильники.

По пункту 14 Светильники в производственных и складских помещениях в столовой обеспечить влагопылезащитными плафонами. По данному пункту были установлены в производственных и складских помещениях в столовой влагопылезащитные плафоны. (Приложение № 11 товарная накладная № 54 от 18.03. 2015 г., товарный чек № 3-23152 от 27.08.2015г.)

По пункту 15 В столовых производственные столы, не имеющие покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, заменить на столы с цельнометаллическим покрытием. По данному пункту в столовых производственные столы, не имеющие покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, столы оборудовали цельнометаллическим покрытием.

По пункту 16 В столовой №2 для мытья кухонной оборудовать 2-хсекционную ванную. По данному пункту в столовой №2 для мытья кухонной установили 2-хсекционную ванную. (Приложение № 13 товарная накладная № 36 от 03.03.2015г.)

По пункту 17 В столовой №1 обеспечить маркировку разделочных ножей. По данному пункту все разделочные ножи были промаркированы. Ответственный за выполнение зав.столовой №1.

По пункту 18 В столовой №1 и №2 не допускать использования эмалированной кухонной посуды с отколотой эмалью, столовой посуды со сколами. По данному пункту в столовой №1 и №2 вся эмалированная кухонная и столовая посуда с отколотой эмалью, со сколами была списана и утилизирована. Взамен приобретена новая посуда (Приложение № 14 товарная накладная № 276 от 14.08.2015 г, товарная накладная № 40 от 18.06.2015 г.)

По пункту 19 Для мытья кухонной посуды использовать щетки, запретить использование губок. По данному пункту для мытья кухонной посуды приобретены и используются щетки. (Приложение № 15 накладная № 3 от 06.03.2015 г)

По пункту 20 Обеспечить соответствие фактического рациона питания учащихся в столовой №1 утвержденному меню. По данному пункту в столовой №1 фактический рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню. Меню на весенне-летний период находится на утверждении в Роспотребнадзоре. Ответственный зав.столовой №1.

По пункту 21 В столовой №1 для сырых овощей и овощей, прошедших тепловую обработку, приобрести отдельные овощерезки. По данному пункту заключен договор на поставку двух овощерезок для столовых. (Приложение № 16 счет № 35 от 08.02.2016г. ООО «ТК Ресторация»).

По пункту 22 Ассортимент дополнительного питания, реализуемого через буфет, по адресу ул. Кувыкина, 15, утвердить руководителем образовательного учреждения и согласовать с Роспотребнадзором. По данному пункту ассортимент дополнительного питания, реализуемого через буфет, по адресу ул. Кувыкина, 15, утвержден руководителем образовательного учреждения и согласован с Роспотребнадзором.

По пункту 23 В столовой №1 холодные закуски выставлять на раздачу в охлаждаемой витрине. По данному пункту в столовой №1 холодные закуски выставляются на раздачу в охлаждаемую витрину (Приложение № 17 копия паспорта охлаждаемой витрины.)

По пункту 24 В столовой №1 для приготовления корейского салата уксус заменить на лимонную кислоту. По данному пункту сделано следующее: корейский салат убрали из меню.

По пункту 25 В столовой №1 обеспечить проведение С-витаминизации третьих блюд с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд». По данному пункту сделано следующее, приобретена аскорбиновая кислота, в столовой №1 проводится С-витаминизация третьих блюд с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд». (Приложение № 18 товарная накладная № 8 от 25.02.2015г.)

По пункту 26 В лабораторном и учебном корпусах оборудовать питьевые фонтанчики, конструкция которых предусматривает наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи. По данному пункту на первых этажах в лабораторном и учебном корпусах установлены питьевые фонтанчики с подачей холодной воды, конструкция которых предусматривает наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи. (Приложение № 19 товарная накладная № 0324-01 от 24.03.2015 г.)

По пункту 27 Технологические карты в столовой №1 и в столовой №2 оформить в соответствии с предъявляемыми требованиями приложения 5 настоящих санитарных правил, обеспечить наличие технологических карт на все приготовляемые блюда. По данному пункту технологические карты в столовой №1 и в столовой №2 оформили в соответствии с предъявляемыми требованиями приложения 5 настоящих санитарных правил, обеспечить наличие технологических карт на все приготовляемые блюда.

По пункту 28 В столовой №1 в мясном цехе оборудовать отдельный стол для обработки сырой птицы и отдельный разделочный инвентарь для обработки сырой птицы. По данному пункту в столовой №1 в мясном цехе оборудовали отдельный стол для обработки сырой птицы и отдельный разделочный инвентарь для обработки сырой птицы.

По пункту 29 Не допускать работу поваров с неснятыми ювелирными украшениями (цепочки, серьги, кольца). Зав.столовой №1 проведена беседа с поварами. Контроль осуществляет Зав.столовой №1.

По пункту 30 В столовой №1 обеспечить своевременное внесение записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции о проведении оценки качества блюд. По данному пункту в столовой №1 ведется систематическое своевременное внесение записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции о проведении оценки качества блюд.

По пункту 31 В столовой №1 в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья указывать дату и час фактической реализации скоропортящихся продуктов. По данному пункту в столовой №1 ведется систематическая запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья с указанием даты и часом фактической реализации скоропортящихся продуктов.

По пункту 32 В столовой №1 в журнале "Здоровья" обеспечить своевременное внесение записи о проведенном осмотре работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. По данному пункту в столовой №1 ведется систематическая запись в журнале "Здоровья" со своевременным внесением записи о проведенном осмотре работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

По пункту 33 В столовой №1 и в столовой №2 обеспечить ведение журнала "Ведомость контроля за питанием" с целью контроля за качественным и количественным рационом питания. По данному пункту в столовой №1 и в столовой №2 ведется журнал "Ведомость контроля за питанием" с целью контроля за качественным и количественным рационом питания.

По пункту 34 В столовой №1 суточную пробу готовых блюд хранить не менее 48 часов. По данному пункту в столовой №1 суточная проба готовых блюд хранится не менее 48 часов. Ответственный: зав.столовой №1

По пункту 35 В столовых №1 и №2 организовать производственный контроль (лабораторные исследования) для подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, определения в пищевых продуктах пищевой ценности и подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения. По данному пункту организован в столовых №1 и №2 производственный контроль (лабораторные исследования) для подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, определения в пищевых продуктах пищевой ценности и подтверждения

По пункту 26 В лабораторном и учебном корпусах оборудовать питьевые фонтанчики, конструкция которых предусматривает наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи. По данному пункту на первых этажах в лабораторном и учебном корпусах установлены питьевые фонтанчики с подачей холодной воды, конструкция которых предусматривает наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи. (Приложение № 19 товарная накладная № 0324-01 от 24.03.2015 г.)

По пункту 27 Технологические карты в столовой №1 и в столовой №2 оформить в соответствии с предъявляемыми требованиями приложения 5 настоящих санитарных правил, обеспечить наличие технологических карт на все приготовляемые блюда. По данному пункту технологические карты в столовой №1 и в столовой №2 оформили в соответствии с предъявляемыми требованиями приложения 5 настоящих санитарных правил, обеспечить наличие технологических карт на все приготовляемые блюда.

По пункту 28 В столовой №1 в мясном цехе оборудовать отдельный стол для обработки сырой птицы и отдельный разделочный инвентарь для обработки сырой птицы. По данному пункту в столовой №1 в мясном цехе оборудовали отдельный стол для обработки сырой птицы и отдельный разделочный инвентарь для обработки сырой птицы.

По пункту 29 Не допускать работу поваров с неснятыми ювелирными украшениями (цепочки, серьги, кольца). Зав.столовой №1 проведена беседа с поварами. Контроль осуществляет Зав.столовой №1.

По пункту 30 В столовой №1 обеспечить своевременное внесение записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции о проведении оценки качества блюд. По данному пункту в столовой №1 ведется систематическое своевременное внесение записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции о проведении оценки качества блюд.

По пункту 31 В столовой №1 в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья указывать дату и час фактической реализации скоропортящихся продуктов. По данному пункту в столовой №1 ведется систематическая запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья с указанием даты и часом фактической реализации скоропортящихся продуктов.

По пункту 32 В столовой №1 в журнале "Здоровья" обеспечить своевременное внесение записи о проведенном осмотре работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. По данному пункту в столовой №1 ведется систематическая запись в журнале "Здоровья" со своевременным внесением записи о проведенном осмотре работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

По пункту 33 В столовой №1 и в столовой №2 обеспечить ведение журнала "Ведомость контроля за питанием" с целью контроля за качественным и количественным рационом питания. По данному пункту в столовой №1 и в столовой №2 ведется журнал "Ведомость контроля за питанием" с целью контроля за качественным и количественным рационом питания.

По пункту 34 В столовой №1 суточную пробу готовых блюд хранить не менее 48 часов. По данному пункту в столовой №1 суточная проба готовых блюд хранится не менее 48 часов. Ответственный: зав.столовой №1

По пункту 35 В столовых №1 и №2 организовать производственный контроль (лабораторные исследования) для подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, определения в пищевых продуктах пищевой ценности и подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения. По данному пункту организован в столовых №1 и №2 производственный контроль (лабораторные исследования) для подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, определения в пищевых продуктах пищевой ценности и подтверждения

безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения. (Приложение № 20 протоколы лабораторных испытаний)

По пункту 36 В столовой №2 обеспечить организацию горячего питания учащихся в учебный день в субботу при 6-дневной рабочей неделе. По данному пункту занятия в учебном корпусе № 2 по ул. Крупская 1 проводятся по пяти дневной рабочей неделе, и согласно приказа Минобразования РБ № 2183 от 16.11.2015г. бесплатное питание обучающихся по программам ПКРС отменено с 01.01.2016г. (Приложение № 21 приказ Минобразования РБ).

По пункту 37 При размещении цехов в столовой №2 исключить встречные потоки сырья и готовой продукции. По данному пункту в столовой №2 были перемещены цех мясной продукции и цех хлебобулочных изделий.

По пункту 38 В столовых в местах присоединения моечных ванн к канализационной сети обеспечить наличие воздушного разрыва не менее 20мм от верха приемной воронки. По данному пункту выполнено следующее в столовой № 1 и столовой № 2 установили сифон разрывной струи/50 в местах присоединения моечных ванн к канализационной сети. (Приложение № 22 товарная накладная ВФ-019940 от 13.07.2015г.)

По пункту 39 В складских помещениях и производственных цехах столовой №1 и столовой №2 стены отделать материалами, допускающими проведение влажной уборки и дезинфекции. По данному пункту выполнен текущий ремонт мучного цеха столовой, ремонт помещения моечной №1, №2, ремонт склада сухих продуктов, ремонт заготовительного цеха. (Приложение № 23, акты о приемке выполненных работ от 18.08.2015 ООО «РОСНЕФТЬСТРОЙ»)

По пункту 40 В столовой №1 и №2 не допускать использования эмалированной кухонной посуды с отколотой эмалью, столовой посуды со сколами. По данному пункту в столовой №1 и №2 вся эмалированная кухонная посуда с отколотой эмалью, столовая посуда со сколами была списана и утилизирована. Взамен приобретена новая посуда (Приложение №14 товарная накладная № 276 от 14.08.2015 г, товарная накладная № 40 от 18.06.2015 г.)

По пункту 41 В общежитии №3 комнаты для самостоятельных занятий оборудовать учебными столами. По данному пункту в общежитие №3 в комнаты для самостоятельных занятий установлены 10 учебных столов.

По пункту 42 В общежитии №2 помещения умывальных, кухни и прачечной обеспечить горячим водоснабжением. По данному пункту в помещениях умывальных, кухни и прачечной установлены водонагреватели, умывальные и прачечные обеспечены горячим водоснабжением.

По пункту 43 В общежитиях №1, №2 и №3 мягкий инвентарь (матрасы, одеяла, подушки) подвергать ежегодной камерной дезинфекции, а также дезинфекции после каждого выселения проживающих. По данному пункту в общежитиях №1, №2 и №3 мягкий инвентарь (матрасы, одеяла, подушки) подвергаются ежегодной камерной дезинфекции (приложение № 24 договор № 72-15/ 27-16 от 01.02.2016 г. МУП «БЛЕСК», договор № 16-15 от 01.01.2015 г. МУП «БЛЕСК», накладная № 207 от 06.07.2015 г)

По пункту 44 В общежитии №2 в кладовой для хранения чистого белья полки стеллажей выполнить из гигиенического покрытия. По данному пункту установили металлические стеллажи, а также полки ДСПО с покрытием для влажной уборки и дезинфекции. (Приложение № 25 товарная накладная № 02020 от 24.07.2015г.)

По пункту 45 В изоляторе общежития №1 и общежития №3 пол отделать материалом, устойчивым к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. По данному пункту в изоляторе общежития №1 пол покрыли линолеумом. В общежитии №3 в изоляторе пол отделали линолеумом (Приложение № 26 товарная накладная № 11 от 04.03.2015г.)

По пункту 47 мВ изоляторе общежития №3 светильник обеспечить влагопылезащитным исполнением. По данному пункту были закуплены и установлены в изоляторе общежития №3 светильник ЛПО с влагопылезащитным исполнением (приложение № 27 товарная накладная № 54 от 18.03.2015 г.)

По пункту 48 В учреждении организовать санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по профилактике ОРВИ и гриппа в полном объеме, а именно соблюдение режима проветривания во время перемен, обеспечение дез. средствами для проведения влажной уборки и дезинфекции. По данному пункту в учреждении организовано санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по профилактике ОРВИ и гриппа в полном объеме, а именно соблюдение режима проветривания во время перемен (приказ № 38 от 02.02.2016, №37 от 11.02.2015), оборудованы в каждом корпусе и в общежитиях информационные стенды «Профилактики ГРИППа и ОРВИ», уборщики ежедневно проводят влажную уборку и дезинфекцию со спец. средствами «Дихлорамин».

Директор СПК



Халиков

Р.В. Халиков