

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 Свердловской области**  
 Территориальный отдел  
 в городе Нижний Тагил, Пригородном,  
 Верхнесалдинском районах, городе Нижняя  
 Салда, городе Кировград и Невьянском районе  
 адрес: 622036, Свердловская обл., г. Н.Тагил, ул.  
 Октябрьской революции, д. 86  
 тел.(3435) 25-45-70  
 E-mail:mail\_09@66.rosпотrebnadzor.ru  
 ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,  
 ИНН/КПП 6670083677/667001001

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
 СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
**"НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ  
 КОЛЛЕДЖ"**  
 622000, Свердловская обл., г. Нижний Тагил, ул.  
 Мира, 58

### ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений  
 санитарно-эпидемиологических требований, о прекращении нарушения прав потребителей

от 16.12.2016

№ 01-09-12/11943

При проведении проверки с 21.11.2016 по 16.12.2016  
 в отношении

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
 СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ"

юридический адрес 622000, Свердловская обл., г. Нижний Тагил, ул. Мира, 58

дата регистрации 06.10.1994

ИНН/ОГРН 6669005748 / 1036601223438

1. ГАПОУ СО "НТСК"(622000, г. Нижний Тагил, Мира ул., 58)

2. ГАПОУ СО "НТСК"(622000, г. Нижний Тагил, Черноисточинское шоссе, 58)

рассмотрении представленных документов: акта от 16.12.2016

выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований, законодательства о защите прав потребителей.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года., части 1 статьи 34 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», ч.2 статьи 40 Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля"

#### ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
<b>ГАПОУ СО "НТСК"(622000, г. Нижний Тагил, Мира ул., 58)</b>				
1.	Разработать санитарный паспорт на рабочее место водителя автомобиля согласно Приложения №1 СП 4616-88.	1.1.1058-01	1.5	01.02.2018
2.	Обеспечить проведение производственного лабораторного контроля за факторами производственной среды и трудового процесса на рабочих местах. Протоколы лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.		1.5.2.	01.02.2018
3.	Составить номенклатуру, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний факторов производственной среды и трудового процесса.		2.5.	01.02.2018
4.	Откорректировать программу производственного контроля по разделу: "Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью".		3.1.	01.02.2018
5.	Откорректировать программу производственного контроля по разделу: "Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную		3.3.	01.02.2018

	опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)" (по рабочим местам, с указанием объектов производственного контроля (производственные, общественные помещения, здания, сооружения), с указанием точек динамического контроля, в которых осуществляется отбор проб).			
6.	Откорректировать программу производственного контроля по разделу: "Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке" (В данном перечне не указаны профессии (водитель автомобиля, плотник, лаборант, гардеробщик), пункты по приказу №302 прил. 1 и периодичность прохождения ПМО по данным профессиям).		3.4.	01.02.2018
7.	Откорректировать программу производственного контроля по разделу: "Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля" (В перечне не указаны отчетные формы, например: отчет о состоянии условий труда (приложение № 1 форма отчёта по ПЛК за текущий год, приложение № 2, 3 Результаты контроля за условиями труда за текущий год.); отчет об организации медицинских осмотров водителей автомобилей (приложение №5,6); ЗВУТ (приложение №8 отчётных форм).		3.7.	01.02.2018
8.	Обеспечить функционирование душевых в 9-ти этажном общежитии на каждом этаже: провести капитальный ремонт и гидроизоляцию. Выполнить ремонт стен, потолка и пола бытовых помещений общежития: кухни, туалетных и умывальных (частично нарушена целостность кафельной плитки, облзит краска, стены в подтеках).	2.1.2.2844-11	3.1.	01.02.2019
9.	Обеспечить функционирование лифта в 9-ти этажном общежитии.		3.11.	01.02.2019
10.	Провести замену оконных блоков (балконных) в жилых комнатах общежития, предусмотрев возможность проведения проветривания при помощи фрамуг и/или форточек.		4.2.5.	01.02.2019
11.	Разработать санитарно-гигиенические паспорта с общей и количественной характеристиками факторов производственной среды и трудового процесса на рабочие места женщин. В соответствии с п. 1.12 СанПиН 2.2.0.555-96: Постоянные рабочие места на производственных объектах должны иметь санитарно-гигиенические паспорта с общей и количественной характеристиками факторов производственной среды и трудового процесса. Административно-управленческий персонал Заместитель директора по учебно-воспитательной работе Заведующий хозяйством Заведующий общежитием Заведующий библиотекой Заведующий столовой Начальник отдела кадров Специалист по кадрам Основной персонал Преподаватель Мастер производственного обучения Методист Воспитатель Социальный педагог Педагог дополнительного образования Бухгалтер Экономист Секретарь руководителя	2.2.0.555-96	1.12.	01.02.2018

	Архивариус Библиотекарь Юрисконсульт Обслуживающий персонал: Дежурный по общежитию Секретарь машинистка Гардеробщик Сторож Вахтер Уборщик служебных помещений Подсобный рабочий (столовая) Повар			
12.	Привести уровень искусственной освещенности по показателю "общая освещенность" в учебных кабинетах №502 и №506 в соответствии гигиеническим нормативам. Протоколы лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.	2.2.1/2.1.1.12 78-03	3.3.1.	01.02.2018
13.	Привести параметры микроклимата по показателю "относительная влажность воздуха" в кабинетах информатики №211, 219, 312, 46Д в соответствии гигиеническим нормативам. Протоколы лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.	2.2.2/2.4.1340 -03	4.3.	01.02.2018
14.	Привести уровень искусственной освещенности по показателю "общая освещенность" в кабинете информатики №211 в соответствии гигиеническим нормативам. Протоколы лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.		6.3.	01.02.2018
15.	Привести коэффициент пульсации в кабинетах информатики №211, №219, №312, №46Д в соответствии гигиеническим нормативам. Протоколы лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.		6.14.	01.02.2018
16.	Оборудовать рабочие места с ПЭВМ в кабинете №318 поворотными стульями регулируемые по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья, при этом регулировка каждого параметра должна быть независимой, легко осуществляемой и иметь надежную фиксацию.		9.6.	01.02.2018
17.	Оборудовать рабочие места с ПЭВМ в кабинете №318 поворотными стульями, поверхность сиденья, спинки и других элементов которых должна быть полумягкой, с нескользящим, слабо электризующимся и воздухопроницаемым покрытием, обеспечивающим легкую очистку от загрязнений.		9.7.	01.02.2018
18.	Добавлен в п.10.3 СанПиН 2.4.5.2409-08	2.4.5.2409-08	10.2	01.02.2018
19.	Организовать питьевой режим для учащихся в соответствии с требованиями санитарных правил. Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.		10.3	01.02.2018
20.	Организовать обеспечение горячим питанием учащихся.		14.1	01.02.2018
21.	Довести до сведения потребителей на вывеске следующую информацию: местонахождение (адрес) организации и режим работы.	2300-1	п.1 ст.9	01.02.2018
22.	Доводить до сведения потребителя достоверную информацию по дополнительной образовательной программе, сведения о виде документа, выдаваемого обучающемуся после успешного освоения им соответствующей образовательной программы. В типовую форму договора на оказание платных образовательных услуг включить следующие сведения: вид дополнительной образовательной программы.		п.1 ст.10	01.02.2018
23.	Прекратить нарушение норм вышеуказанного законодательства Российской Федерации, выразившееся во включение в типовую форму договора, ущемляющих права потребителей.		п.3 ст.16	01.02.2018
24.	В типовую форму договора на оказание платных образовательных услуг включить следующие сведения: сроки		п.1 ст.27	01.02.2018

	освоения образовательных программ (продолжительность обучения).			
25.	Прекратить нарушение норм вышеуказанного законодательства Российской Федерации, выразившееся во включение в типовую форму договора, ущемляющих права потребителей.		Статья 32	01.02.2018
26.	Прекратить нарушение норм вышеуказанного законодательства Российской Федерации, выразившееся во включение в типовую форму договора, ущемляющих права потребителей.		Статья 37	01.02.2018
27.	Обеспечить прохождение гигиенического обучения сотрудниками колледжа: Кошелев А.И., Кузнецов А.А., Козлова Л.Ю., Садыкова В.В., Соичева Е.Г., Сельдусева Т.Л., Метелев А.Ю., Ахаимова Т.Г., Аббасова А.М., Батищева Л.С., Глушаченко А.А., Мазуренко В.В., Кривошеева Н.Т., Уткина Л.В., Никитина Т.Ю., Наболина М.В., Овчинникова Н.Б., Орлова И.В., Рогожина Л.Д., Шулнина С.Г., Мезенина Т.Р., Шабалина Л.П., Шабалин А.Н., Иванов С.П., Евдокимова М.А., Евдокимова И.Б., Пимова О.В., Власова Т.И., Голубчикова Е.Г., Григорьева Г.А., Павлов В.П., Водовсков А.В., Шуренкова Е.А., Якимова С.В., Филюкова М.О., Чашихин А.Е., Школа Г.А., Плесковская И.И.	3.1/3.2.3146-13	8.2	01.02.2018
28.	Обеспечить сотрудников сертификатами профилактических прививок; в сертификаты внести все данные о проведении прививок. Обеспечить проведение всем сотрудникам учреждения профилактических прививок в соответствии с национальным календарем и прививок по эпид.показаниям.		18.3	01.02.2018
29.	Соблюдать кратность проведения дезинсекционных мероприятий: дезинсекционные мероприятия в строительном колледже 2016г. проводились 5 раз в год, вместо ежемесячно по санитарным правилам (акты обследования от 28.01.2016г., 18.03.2016г., 16.05.2016г., 08.09.2016г., 18.11.2016г.).	3.5.2.1376-03	5.2.	01.02.2018
30.	Обеспечить прохождение медицинского осмотра сотрудников учреждения в полном объеме.	302н	прил.2	01.02.2018
31.	В типовую форму договора на оказание платных образовательных услуг включить следующие сведения: сроки освоения образовательных программ (продолжительность обучения).	706	п.12	01.02.2018
32.	Прекратить нарушение норм вышеуказанного законодательства Российской Федерации, выразившееся во включение в типовую форму договора, ущемляющих права потребителей.		п.21	01.02.2018
<b>ГАПОУ СО "НТСК"(622000, г. Нижний Тагил, Черноисточинское шоссе, 58)</b>				
1.	Обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд. Протокол лабораторных исследований салата представить в Роспотребнадзор.	021/2011	ст. 7 п. 2	01.02.2018
2.	Разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции.		ст. 10 п. 2	01.02.2018
3.	В программу производственного контроля ГАПОУ СО "НТСК" внести изменения в связи с реорганизацией юридического лица и присоединения объекта, расположенного по адресу Черноисточинское шоссе, 58.	1.1.1058-01	2.6.	01.02.2018
4.	Обеспечить проведение производственного лабораторного контроля за факторами окружающей среды, представляющих потенциальную опасность для человека на объекте, расположенного по адресу Черноисточинское шоссе, 58.		2.7.	01.02.2018
5.	Обеспечить соблюдение правил разведения дезинфицирующих средств для уборки в общежитии. Протокол лабораторных испытаний дезинфицирующего средства представить в Роспотребнадзор.	2.1.2.2844-11	5.1.	01.02.2018

6.	Привести в соответствие нормативным значениям показатель коэффициента пульсации и уровень общей освещенности в учебном кабинете №20. Протокол лабораторных испытаний искусственной освещенности представить в Роспотребнадзор.	2.2.1/2.1.1.12 78-03	3.3.1.	01.02.2018
7.	Раковины для мытья рук в производственных помещениях пищеблока оборудовать смесителями, конструкция которых исключает повторного загрязнения рук после мытья (локтевыми).	2.3.6.1079-01	3.3.	01.02.2018
8.	Производственное оборудование и моечные ванны в производственных цехах пищеблока подключить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20мм от верха приемной воронки.		3.8.	01.02.2018
9.	Обеспечить контроль за сроком службы и графиком работы бактерицидных ламп на пищеблоке.		5.9.	01.02.2018
10.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию хозяйственной площадки на территории образовательного учреждения: мусорные контейнеры оборудовать крышками.	2.4.5.2409-08	2.12	01.02.2018
11.	Обеспечить использование современного оборудования на пищеблоке образовательной организации: заменить устаревший холодильник в холодном цехе с не гладкой внутренней поверхностью.		4.2	01.02.2018
12.	Провести ремонт двух холодильных камер на пищеблоке или приобрести новое холодильное оборудование достаточное для раздельного хранения продуктов.		4.3	01.02.2018
13.	Пищеблок образовательной организации обеспечить необходимой кухонной посудой: приобрести для приготовления и хранения готовых блюд кастрюли из нержавеющей стали.		4.8	01.02.2018
14.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к маркировке разделочного инвентаря на пищеблоке.		4.10	01.02.2018
15.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к разделочному инвентарю на пищеблоке: заменить старые разделочные ножи.		4.12	01.02.2018
16.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к обработке производственного оборудования на пищеблоке: санитарную обработку технологического оборудования проводить ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.		5.14	01.02.2018
17.	Привести в соответствие санитарным требованиям примерное двухнедельное меню: указать второй ужин (за час перед сном стакана кисломолочного продукта).		6.8	01.02.2018
18.	При производстве готовых блюд на пищеблоке техникума соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами. Технологические карты привести в соответствие санитарным требованиям: указать температурный режим приготовления блюд и время приготовления.		6.11	01.02.2018
19.	Привести в соответствие санитарным требованиям примерное двухнедельное меню: не допускать повторение одних и тех же напитков в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.		6.13	01.02.2018
20.	Привести в соответствие санитарным требованиям примерное двухнедельное меню: обеспечить рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.		6.14	01.02.2018
21.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к хранению пищевых продуктов: сохранять маркировочные ярлыки пищевых продуктов до их полной реализации.		6.26	01.02.2018

22.	Детей-сирот обеспечить питанием, удовлетворяющим санитарным требованиям по среднесуточным наборам продуктам.		6.30	01.02.2018
23.	Обеспечить соблюдение санитарных правил обработки яйца в соответствии с санитарными правилами и нормами.		8.14	01.02.2018
24.	На пищеблоке образовательной организации не допускать предварительной заготовки очищенных овощей.		8.18	01.02.2018
25.	В образовательном учреждении не допускать изготовление салатов, заправленных сметаной.		8.28	01.02.2018
26.	Обеспечить соблюдение сроков годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем.		8.29	01.02.2018
27.	В образовательном учреждении организовать питьевой режим обучающихся в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости.		10.2	01.02.2018
28.	На пищеблоке образовательной организации создать условия для соблюдения правил личной гигиены: - в овощном цехе оборудовать раковина для мытья рук, - возле всех раковин для мытья рук обеспечить наличие полотенец.		13.2	01.02.2018
29.	обеспечить сотрудников пищеблока в образовательной организации достаточным количеством специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.		13.3	01.02.2018
30.	В образовательном учреждении организовать горячее питание обучающихся по абонементам. Обеспечить высокий процент охвата горячим питанием учащихся.		14.1	01.02.2018
31.	Обеспечить соблюдение санитарных правил снятия бракеража готовой продукции: обеспечить снятие бракеража готовой продукции бракеражной комиссией состоящей не менее чем из трех человек. "Журнал бракеража готовой продукции" вести точно и своевременно.		14.6	01.02.2018
32.	В целях контроля за соблюдением технологии приготовления блюд обеспечить отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд и кулинарных изделий на пищеблоке образовательной организации.		14.11	01.02.2018
33.	В питании детей использовать только охлажденное мясо кур.	без номера	гл. II, п. 1, п. 1.3. 16.	01.02.2018

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе в установленные сроки

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ"

1. Программу мероприятий по предотвращению причинения вреда

2. Отчет о выполнении предписания

и.о.директора Трубина Ольга Ивановна

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Невыполнение в установленный срок законного предписания федерального органа исполнительной власти,

уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов влечет в соответствии с ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафов на юридическое и должностное лицо.

Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех) месяцев со дня вручения или получения.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ", директора

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

ведущий специалист-эксперт  
Территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Свердловской  
области в городе Нижний Тагил,  
Пригородном, Верхнесалдинском  
районах, городе Нижняя Салда, городе  
Кировград и Невьянском районе

должность лица, уполномоченного осуществлять  
госнадзор

подпись

Легонькова Оксана Михайловна

ФИО

Предписание получил:

и.о.директора

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
"НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ"  
Трубина Ольга Ивановна

должность, ФИО

подпись

16.12.2016г.

дата

Место выдачи предписания:

622036, Свердловская обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания

7