

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

665383 г. Зима, ул. Кирова, 12
«05» апреля 2016г.

(8-395-54) 7-21-70
№ 119

Начальнику территориального
Отдела Роспотребнадзора по
Иркутской области в г.Зиме,
Зиминском районе и в г.Саянске
Т.А.Крайневой

Уважаемая Татьяна Андреевна!

Довожу до Вашего сведения, что с целью выполнения предписания № 04/002571 от 25 ноября 2015 года по устранению выявленных нарушений, с целью создания безопасных условий образовательного процесса в ГБПОУ ИО ЗЖДТ выполнено следующее:

№ п/п	Мероприятия по устранению выявленных нарушений
1.	Наполняемость групп 1, 2 курса приведено в соответствие и составляет не более 25 человек. Наполняемость 3 и 4 курса будет приведена в соответствие с 01 сентября 2016 года.
2.	Приобретено и установлено искусственное освещение в комнате самоподготовки, в жилых комнатах общежития, а также в моечной посуды на пищеблоке.
3.	Классные доски в учебных кабинетах: теории электромонтажа, сварщиков - оснастили софитами, которые расположили выше верхнего края доски на 0,3 м и на расстоянии 0,6 м перед доской в сторону класса.
4.	В кабинете № 304, спортивном зале произвели замену перегоревших ламп.
5.	В сварочную мастерскую приобретена аптечка с перевязочными средствами для оказания первой медицинской помощи.
6.	На 2016 год запланирована разработка и экспертиза проектно-сметной документации ремонту спортивного зала оборудованию бытовых помещений (душевые, уборные).
7.	В слесарных мастерских на слесарные верстаки установлены средства индивидуальной защиты предохранительной сеткой.
8.	Комнаты общежития укомплектованы стульями по числу проживающих в комнате.

9.	Проведена генеральная уборка и частичный косметический ремонт спортивного зала. Косметический ремонт помещений техникума планируется провести летом 2016 года. Усилен контроль за содержанием всех помещений ГБПОУ ИО ЗЖДТ в порядке и чистоте; ежедневно проводятся влажные уборки в учебных и вспомогательных помещениях учреждения; провymочные и дезинфекционные работы поверхностей помещений, окон, полов, стен проводятся в соответствии с требованиями.
10.	Для хранения грязного белья в общежитии на 4 этаже оборудована комната рядом с прачечной.
11.	Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу. Столовые приборы после их мытья и ополаскивания прокаливаются в духовом шкафу в течение 10 минут.
12.	Приобретены одноразовые бумажные полотенца в туалетную комнату для персонала пищеблока.
13.	Посезонная витаминизация 3-блюд заменена на ежедневную витаминизацию в зависимости от наименования блюда под контролем мед.работника.
14.	Увеличен суточный рацион питания (салаты, мясные, рыбные блюда, молоко и молочная продукция, овощи, фрукты, соки).
15.	Разработано и находится на согласовании примерное меню, фактический рацион питания обучающихся.
16.	Мясные кулинарные изделия проходят качественную термическую обработку, приготовленные полуфабрикаты обязательно подвергаются вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.
17.	Приёмка продуктов на пищеблок проводится с документами, удостоверяющими качество и безопасность.
18.	Приобретена кухонная посуда и промаркирована по назначению.
19.	Состав обеда для обучающихся, получающих одноразовое питание состоит по-прежнему из 2-х блюд: второе и третье блюдо в виду того, что бюджетом предусмотрено 15,92 рубля на одного обучающегося.
20.	Изменен режим питания обучающихся, в связи с чем, интервал между приёмами пищи приведен в соответствие и не превышает 4 часов.
23.	В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди учащихся и персонала ГБПОУ ИО ЗЖДТ проведена санитарно-просветительская работа (беседы).

Директор



И.И. Матюхина