

БЛАГОВЕЩЕН КУП
ПРОФИЛЛЕ
ҺӨНӨРСЕЛЕК КОЛЛЕДЖЫ
ДӘУЛӘТ БЮДЖЕТ ҺӨНӘРИ
БЕЛЕМ БИРЕУ
УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ
(БКПҺК ДБ ҺББУ)

453433, Башкортостан
Республикаһы,
Благовещен калаһы,
Социалистик ур., 40-сы й
Тел./факс (34766) 2-32-89, 2-32-90
E-mail: BPGTnew@yandex.ru
<http://bpgt-edu.ucoz.ru>



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БЛАГОВЕЩЕНСКИЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
(ГБПОУ БМПК)

453433, Республика Башкортостан,
г. Благовещенск, ул., Социалистическая,
д. 40
Тел./факс (34766) 2-32-89, 2-32-90
E-mail: BPGTnew@yandex.ru
<http://bpgt-edu.ucoz.ru>

ОКПО 45232512, ОГРН 1020201699924, ИНН/КПП 0258007392/025801001

03.05.2017г. № 242

На № _____ от _____

Главному государственному
санитарному врачу по
Республике Башкортостан
Е.Г. Степанову

Уважаемый Евгений Георгиевич!

ГБПОУ Благовещенский многопрофильный профессиональный колледж на Ваше предписание об устранении выявленных нарушений № 07-55 от 29 марта 2017г. сообщаем:

п.2 Составлен Договор на камерную обработку (матрацев, подушек, одеял) с ЗАО Фабрика – прачечная «Сипайловская». После выселения 2 обучающихся в апреле месяце проведена камерная обработка постельных принадлежностей, имеется акт.

п.6 В учебном корпусе на стационарных питьевых фонтанчиках установлены ограничительные кольца вокруг вертикальной водяной струи.

п.7 Подготовлено примерное 10 дневное меню, согласованное директором колледжа для дальнейшего согласования в Управлении Роспотребнадзора по Республике Башкортостан.

п.8 Оценка качества блюд ведется бракеражной комиссией в составе 3-х человек, о чем имеется запись в журнале «Ведомость контроля за питанием» с последующей подписью комиссии.

п.9 Выставляемое в обеденном зале меню утверждается директором колледжа.

п.11 В моечном отделении столовой в здании по адресу г. Благовещенск ул. Социалистическая, 40 установлены металлические сетки и гибкие шланги с душевой насадкой для ополаскивания посуды.

п.12 В моечном отделении столовой в здании по адресу г. Благовещенск ул. Социалистическая, 40 для дозирования моющих средств имеются мерные емкости.

п.13 Столовые приборы и металлические кассеты для хранения подвергаются прокаливанию в сухожаровом шкафу.

п.14 В обеденном зале столовой установлена дополнительная раковина для мытья рук.

п.15 Ведется контроль за рационом питания обучающихся

- по массе порций блюд используются весы

- по энергетической ценности обеда учитываются нормы калорийности.

п.16 Изготовлены вывески обеспечивающие наличие информации об исполнителе (адрес, режима работы, телефон).

Директор

В.Г. Шадрин