

БЛАГОВЕЩЕН КУП
ПРОФИЛЛЕ
ҺӨНӘРСЕЛЕК КОЛЛЕДЖЫ
ДӘУЛӘТ БЮДЖЕТ ҺӨНӘРИ
БЕЛЕМ БИРЕУ
УЧРЕЖДЕНИЕНЫ
(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

24.05.2017г. № 270

На № _____ от _____

Министерство образования
Республики Башкортостан
Министру образования
Г.Р. Шафиковой

ГБПОУ Благовещенский многопрофильный профессиональный колледж на предписание об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения № 07-73 от 18 мая 2017г. сообщаем:

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.

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

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

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.

Выставляемое в обеденном зале меню утверждается директором колледжа.

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.

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

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

В обеденном зале столовой установлена дополнительная раковина для мытья рук.

Ведется контроль за рационом питания обучающихся:

- по массе порций блюд используются весы;
- по энергетической ценности обеда учитываются нормы калорийности.

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

Работа по устранению замечаний, которые требуют больших материальных затрат будут устраняться в 2017-2018 гг.

Директор

Алексеева Н.И., 8(34766)2-32-89

В.Г. Шадрин