

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ
АДМИНИСТРАЦИЯ БУЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ БУЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГАВРИЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА
БУЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ
157046 п/о Большой Дор,
улица Центральная, дом 2 Буйского района
Костромской области т. 33-3-19 (49435)

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
Территориальный отдел Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Костромской области
Территориальный отдел в Галичском районе
г.Галич, ул. Семашко, дом 13
Начальнику ТО Управления Роспотребнадзора по
Костромской области в Галичском районе
Волковой Александре Михайловне

Исх. № 8 от «11» августа 2021 года

На № 1569 от 11 мая 2021 года

**Отчет о выполнении предписания от 11 мая 2021 года № 1569
ТО УФС Роспотребнадзора в Галичском районе.**

С целью доведения образовательного учреждения до соответствия гигиеническим требованиям, сохранения и укрепления здоровья детей, в том числе по организации их питания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», (далее СанПин 2.3./2.4.3590-20), утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32, Санитарных правил 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», (далее СП 2.4. 3648-20), утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28, устранены выявленные нарушения:

1. В программе производственного контроля уточнены следующие данные:
 - 1.1. Указана температура используемого раствора для обработки яиц;
 - 1.2. Указан срок хранения суточной пробы;
 - 1.3. Включен норматив по проведению дезинфекции столовой и кухонной посуды в конце рабочего дня;
 - 1.4. Указаны сведения о наличии посуды из нержавеющей стали для приготовления пищи (п.2.1. СанПин 2.3./2.4.3590-20)
2. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечены последовательность и поточность процессов, на кухонной посуде не допускается наличие БГКП (п.2.7. СанПин 2.3./2.4.3590-20)
3. Раковина для мытья рук в столовой подключена к системе горячего водоснабжения (п.2.15. СанПин 2.3./2.4.3590-20)
4. В кладовой хранения картофеля, тары на стенах устранены трещины в побелке п.2.16. СанПин 2.3./2.4.3590-20)
5. В кладовой хранения картофеля проводится ежедневная уборка (п.2.18.

СанПин 2.3./2.4.3590-20)

6. Для исключения риска микробиологического и паразитического загрязнения пищевой продукции работники пищеблока используют при порционировании блюд одноразовые перчатки (п.3.4. СанПин 2.3./2.4.3590-20)

7. В образовательной организации используются дезинфицирующие средства, с документами, подтверждающими их безопасность и качество, с нормативным процентным содержанием активного хлора, в соответствии с инструкциями по их применению (п.4.5. СанПин 2.3./2.4.3590-20)

8. Ёмкость с рабочим раствором промаркирована с указанием предельного срока годности, осуществляется контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств (п.4.6. СанПин 2.3./2.4.3590-20)

9. На линии раздачи имеются термометры для контроля температуры блюд (п.5.1. СанПин 2.3./2.4.3590-20)

10. Проведена корректировка технологических документов по указанию температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу (п.5.2. СанПин 2.3./2.4.3590-20)

11. Приняты меры по выполнению рекомендуемых наборов пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд в полном объеме, предусмотренном в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам, (п.8.1.2. СанПин 2.3./2.4.3590-20)

12. Обеспечивается питание детей в соответствии с утвержденным меню руководителем учреждения (п.8.1.4. СанПин 2.3./2.4.3590-20)

Санитарных правил 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», (далее СП 2.4. 3648-20), утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28

1. С 01.09.2021 года обеспечено проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, подана заявка на проведение лабораторных исследований (для получения результатов лабораторного контроля (п.1.8. СП 2.4.3648-20)

2. Для приготовления пищи используется посуда из нержавеющей стали. Для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд используется бактерицидная установка. Имеется инвентарь для раздачи с мерной меткой объема. Обеспечивается своевременное подновление маркировки используемого инвентаря (п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20)

Директор школы



В. С. Фомичев