

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Двинская средняя общеобразовательная школа №28
(МБОУ Двинская СОШ № 28)

ИНФОРМАЦИЯ

**об устранении нарушений выявленных в ходе проведения внеплановой выездной проверки с
16.10.2023 по 27.10.2023г от 27.10.2023 № 66-14-12/11-4223-2023**

Роспотребнадзора по Свердловской области

№ п/п	Наименование выявленных нарушений	Мероприятия по устранению нарушений	Информация по исполнению
1	Содержать в чистоте используемую в процессе приготовления пищевой продукции, кухонную посуду (сковородки, противни), а именно: очистить весь нагар, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции	Очистка от нагара кухонной посуды (сковородки, противни)	исполнено
2	В учреждение принимать, упакованную пищевую продукцию с маркировкой содержащей следующие сведения: 4) дату изготовления пищевой продукции;.	Контроль приёма продукции с маркировкой и датой	исполнено
3	В учреждении осуществлять прием пищевой продукции строго с маркировочными ярлыками и товаросопроводительной документацией..	Контроль приёма продукции с маркировкой и датой	исполнено
4	Изготовление блюд проводить согласно технико-технологических карт. Представить в Роспотребнадзор результат исследований блюд на калорийность.	Соблюдать изготовление блюд согласно технико-технологических карт	исполнено
5	В помещении коридора проводить ежедневную качественную влажную уборку	Проводить влажную уборку согласно графика влажных уборок	исполнено
6	Не допускать хранение личных вещей и нахождения насекомых (мухи) в производственных помещениях пищеблока.	Соблюдать соответствие СанПин 2.3/2.4 3590-20	исполнено
7	При хранении пищевой продукции строго соблюдать условия хранения установленные изготовителем.	Соблюдать соответствие СанПин 2.3/2.4 3590-20	исполнено
8	Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции обрабатывать и хранить отдельно	Соблюдать соответствие СанПин 2.3/2.4 3590-20	исполнено
9	Обеспечить ежедневную регистрацию показателей температурного режима на складе для хранения сыпучих продуктов.	Соблюдать соответствие СанПин 2.3/2.4 3590-20	исполнено
10	Оборудовать складские помещения для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование (морозильную камеру для хранения сливочного масла)- контрольными термометрами.	Соблюдать соответствие СанПин 2.3/2.4 3590-20	исполнено
11	Откорректировать примерное меню в части суммарной массы блюд на завтрак для детей возраста 7-11 лет норма-не менее 500г., на 4-7 дни примерного меню; По выполнению норм (на 1 прием пищи) для детей возраста 7-11 лет %о следующим продуктам: фрукты норма-55,5г, хлеб ржаной норма-24 г. Обеспечить наличие ведомости контроля за питание детей.	Соблюдать соответствие СанПин 2.3/2.4 3590-20	исполнено
12	питание детей осуществлять в соответствии с	Соблюдать соответствие	исполнено

	утвержденным меню.	СанПин 2.3/2.4 3590-20	
13	Не допускать в питании детей, продукцию с истекшим сроком годности.	Соблюдать соответствие СанПин 2.3/2.4 3590-20	исполнено
14	Строго соблюдать условия хранения суточных проб, а именно: суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике/месте при температуре от +2гр.С до +6 гр.С	Соблюдать соответствие СанПин 2.3/2.4 3590-20	исполнено
15	Сотрудникам пищеблока : Голяковой М.И. кухонный работник-предоставить данные в Роспотребнадзор об аттестации профессиональной гигиенической подготовки; повару Кайгородовой М.Г. представить данные в Роспотребнадзор о прививки против дизентерии Зонне или данные мед. отвода; кладовщику Зобниной О.Н. представить данные о прививки против Гепатита А или данные мед. отвода.	Соблюдать соответствие СанПин 2.3/2.4 3590-20	исполнено
16	Заменить противни из алюминия на противни из нержавеющей стали. Инвентарь для раздачи и порционирования блюд промаркировать (должна быть мерная метка объема в литрах и в миллилитрах). Промаркировать 2 ножа в цехе сырой продукции, промаркировать весы в складе и крышки на кастрюли в количестве 3 штуки.	Соблюдать соответствие СанПин 2.3/2.4 3590-20	исполнено
17	Оборудовать москитными сетками все открывающиеся окна(в моечной и цехе сырой продукции).	Соблюдать соответствие СанПин 2.3/2.4 3590-20)	исполнено
18	Дезинфекционные растворы готовить в соответствии с инструкцией.	Дезинфекционные растворы готовить в соответствии с инструкцией	исполнено

Директор школы



Петухова Н.А

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 271028715706735161849688705787721502053069708990

Владелец Петухова Надежда Александровна

Действителен с 02.06.2023 по 01.06.2024