



Департамент образования мэрии города Магадана
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Начальная школа - детский сад № 9»**

685000, г. Магадан, ул. Майская, д. 22Б, тел./факс 64-75-24,
e-mail: ou9@magadangorod.ru

Исх. № 100 от 17.03.2026г.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА (РОСПОТРЕБНАДЗОР)

Главному специалисту-эксперту отдела
санитарного надзора
Феофилактову А.Ф.

Администрация МБОУ «НШ-ДС № 9» направляет информацию об устранении нарушений выявленных при проведении контрольно-надзорного мероприятия № 20 от 20.02.2026 года, ПРОТОКОЛА ОСМОТРА от 13 марта 2026 года:

1. При осмотре участка (зоны) приготовления холодных блюд (салатов), установлено, что на данном участке (зоне) отсутствует устройство (прибор) по обеззараживанию воздуха, что предоставляет опасность по распространению инфекционных заболеваний. Исправлено (приложение фото).
2. При осмотре инвентаря (поварёшек), используемого для раздачи и порционирования блюд, установлено, что на используемом инвентаре отсутствуют мерные метки объёма в литрах и (или) миллилитрах. Исправлено (приложение фото).
3. При осмотре участка (зоны) по обработке яйца куриного сырого, установлено, что 2 % раствор кальцинированной соды для обработки яйца куриного сырого приготавливается до его использования за 72 часа и хранится в эмалированной ёмкости с указанием даты разведения, что не предусмотрено инструкцией по использованию данного моющего средства и представляет биологическую опасность по распространению инфекционных заболеваний (сальмонеллез, ОКИ и т.д.). Исправлено, инструктаж проведён, раствор готовится непосредственно перед обработкой.
4. При осмотре склада хранения плодоовощной продукции, установлено, что прибор по определению температурно-влажностного режима в нерабочем состоянии (в предназначенном кювете для воды, отсутствует вода и фильтр), что не обеспечивает

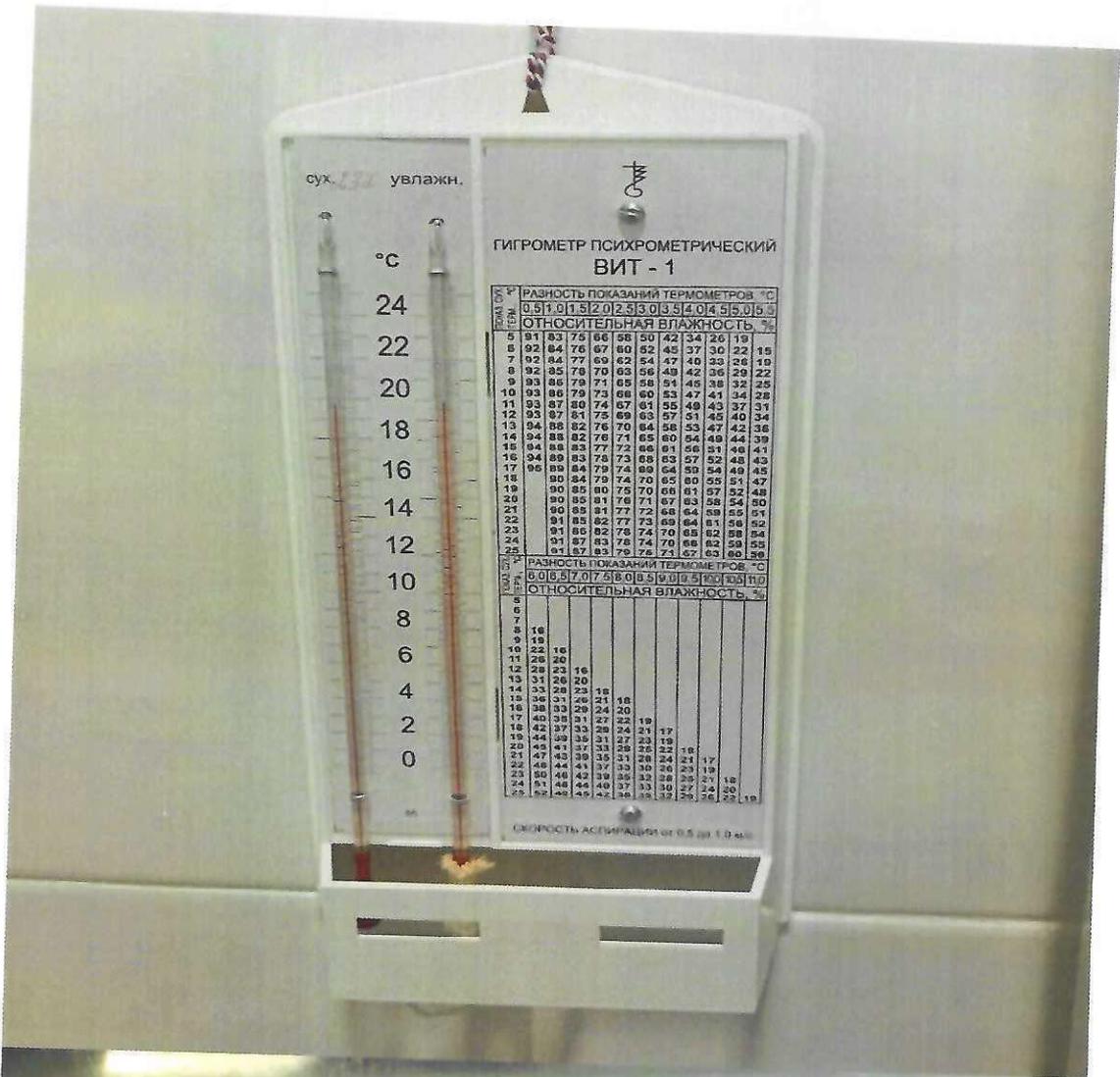
условия хранения плодовоощной продукции по температурно-влажностному режиму. Исправлено (фото прилагается).

5. Журнал регистрации температурно-влажного режима в складских помещениях не предоставлен. Исправлено (приложение фото).
6. При осмотре личной медицинской книжки Шевцовой Ирины Анатольевны, 29.06.1969г.р., кух. Рабочей, дата приёма на работу 27.10.2025 года, установлено, что в представленной личной медицинской книжке отсутствуют сведения об исследованиях на: сифилис, на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, исследования на гельминтозы, отсутствуют исследования мазка из зева и носа на наличие патогенного стафилокока. Исправлено, отстранена от работы для прохождения медкомиссии. (Копия приказа прилагается).

И.о. директора



Л.С. Арсланова



Гигрометр, поварёшка



Поварѣшки



Результат

ОБРАБОТКА КУРИНЫХ ЯИЦ

1. ОБРАБОТКА
1-2% раствором перманганатной соли
время 5-10 минут (200 гр. соли на 10 л. воды)

2. Дезинфекция
в 0,5% растворе ДЭЗИ АКСА
(1 таблетка на ведро на 10 л. воды)

3. ОБОЛОСКИВАНИЕ
Протоочной водой в течение 5 мин. после обработки
яйца в чистой проточной воде.

ОБРАБОТКА ЯИЦ

- Обработка яиц производится в специализированном месте, в маркированных ёмкостях маркированной этикеткой.
- Ёмкости маркируются светометрично этикеткой «Матрикс».
- Дезинфицируются яйца «Матрикс».
- Для оболаскивания яиц используются специальные («Специализированные») душпалы.

Этапы обработки яиц:

- яйца моются специальной щёткой или мочалкой в тёплой 1-2 % растворе кальцинированной соды (для чистоты 100-200 г соды необходимо растворить в 10 литрах тёплой воды);
- дезинфицируются в 0,5% растворе хлорамина в течение 10-15 мин. (50 г хлорамина растворить в 10 л тёплой 50-60 ° воды);
- оболаскиваются под холодной проточной водой;
- чистые яйца выкладываются в маркированную чистую ёмкость или на чистые лотки.



Иллюстрация обработки яиц соды

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Начальная школа - Детский сад № 9»
(полное наименование организации)

Номер документа	Дата составления
10-л	13.03.2026

ПРИКАЗ
об отстранении работника от работы

Отстранить от работы

Шевцову Ирину Анатольевну
(кому: фамилия, имя, отчество)
МОП
(структурное подразделение)
посудомойщика
(должность (специальность, профессия))

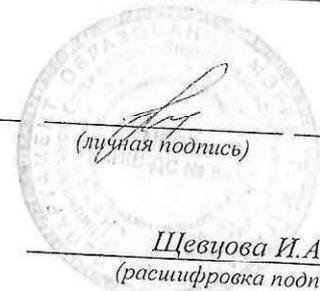
Табельный номер

основание отстранения Предписание № 255 от 13.03.2026г. Управление Роспотребнадзора
с «13» марта 2026 года по «19» марта 2026 года
(до 19 марта 2026 года).

Основание:
Направление для прохождения медицинского осмотра

Руководитель организации

И.о. директора
(должность)



Л.С. Арсланова
(расшифровка подписи)

С приказом ознакомлен(а):
посудомойщик
(должность)

И.А. Шевцова
(личная подпись)

Шевцова И.А.
(расшифровка подписи) 13.03.2026г.
(дата)