

Отчет об устранении выявленных нарушений и о проведении мероприятий по предотвращению причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям, в соответствии с Предписанием от 21.01.2024 № 66-11-01/04-524-2024, выданному по результатам контрольного (надзорного) мероприятия № 66240041000109130563 от 10.01.2024

№	Содержание мероприятия	Информация об исполнении
1.	Устранить дефекты санитарно-технического оборудования (моечных ванн для мытья кухонной посуды)	Дефекты санитарно-технического оборудования (моечных ванн для мытья кухонной посуды) в виде сколов эмали устранены. Фотоматериал № 1 на 1 л. прилагается
2.	Устранить дефекты стен и потолков в складах № 106, № 105 на пищеблоке, устранить дефекты стены перед складом № 105 на пищеблоке. Устранить дефекты пола в мучном цехе, в моечной столовой посуды, дефекты пола у трубы в складе № 106 на пищеблоке. Устранить дефект пола в виде негерметичности в месте вхождения коммуникаций у окна в складе № 103 на пищеблоке	Дефекты стен и потолков в складах № 106, № 105, перед складом № 105, дефекты пола в мучном цехе, в моечной столовой посуды, дефекты пола у трубы в складе № 106 на пищеблоке, дефекты пола в виде негерметичности в месте вхождения коммуникаций у окна в складе № 103 устранены. Фотоматериал № 2 на 5 л. прилагается
3.	1. Соблюдать нормы энергетической ценности в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>осенний</u> , категория <u>ГПД</u> 7-10 лет приходящие» в соответствии с требованиями нормативных документов: на обед должно приходиться 30-35% от суточной потребности в энергии. 2. Соблюдать нормы энергетической ценности в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>осенний</u> , категория <u>проживающие</u> обучающиеся 7-10 лет» в соответствии с требованиями нормативных документов: на обед должно приходиться 35%, на полдник 15%, на ужин 20% от суточной потребности в энергии.	Соблюдены нормы энергетической ценности в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>осенний</u> , категория <u>ГПД</u> 7-10 лет приходящие» в соответствии с требованиями нормативных документов: на обед приходится 30-35% от суточной потребности в энергии. Соблюдены нормы энергетической ценности в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>осенний</u> , категория <u>проживающие</u> обучающиеся 7-10 лет» в соответствии с требованиями нормативных документов: на обед приходится 35%, на полдник 15%, на ужин 20% от суточной потребности в энергии.

<p>3. Соблюдать нормы энергетической ценности в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>зимне-весенний</u>, категория <u>приходящие</u> обучающиеся 7-10 лет» в соответствии с требованиями нормативных документов: на обед должно приходиться 30-35% от суточной потребности в энергии.</p>	<p>Соблюдены нормы энергетической ценности в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>зимне-весенний</u>, категория <u>приходящие</u> обучающиеся 7-10 лет» в соответствии с требованиями нормативных документов: на обед приходится 30-35% от суточной потребности в энергии.</p>
<p>4. Соблюдать нормы энергетической ценности в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>зимне-весенний</u>, категория <u>ГПД</u> 7-10 лет <u>приходящие</u>» в соответствии с требованиями нормативных документов: на обед должно приходиться 30-35% от суточной потребности в энергии.</p>	<p>Соблюдены нормы энергетической ценности в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>зимне-весенний</u>, категория <u>ГПД</u> 7-10 лет <u>приходящие</u>» в соответствии с требованиями нормативных документов: на обед приходится 30-35% от суточной потребности в энергии.</p>
<p>5. Соблюдать нормы энергетической ценности в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>зимне-весенний</u>, категория <u>проживающие</u> обучающиеся 7-10 лет» в соответствии с требованиями нормативных документов: на полдник должно приходиться 15%, на ужин 20% от суточной потребности в энергии.</p>	<p>Соблюдены нормы энергетической ценности в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>зимне-весенний</u>, категория <u>проживающие</u> обучающиеся 7-10 лет» в соответствии с требованиями нормативных документов: на полдник приходится 15%, на ужин 20% от суточной потребности в энергии.</p>
<p>6. Соблюдать требования к Среднесуточным наборам пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет: обеспечить фактическую норму выдачи продуктового набора на 1 ребенка: молоко – 300 г., сметана – 10 г., мясо 1-й категории – 70 г., птица – 35 г., рыба – 58 г., картофель – 187 г., овощи – 280 г., фрукты свежие – 185 г., сухофрукты – 15 г., соки – 200 г., хлеб ржаной – 80 г., хлеб пшеничный – 150 г., крупы/бобовые – 45 г., масло растительное – 15 г., чай – 1 г., какао – 1 г., кисломолочная пищевая продукция – 150 г., кофейный напиток – 2 г.</p>	<p>Соблюдены требования к Среднесуточным наборам пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет: обеспечена фактическая норма выдачи продуктового набора на 1 ребенка: молоко – 300 г., сметана – 10 г., мясо 1-й категории – 70 г., птица – 35 г., рыба – 58 г., картофель – 187 г., овощи – 280 г., фрукты свежие – 185 г., сухофрукты – 15 г., соки – 200 г., хлеб ржаной – 80 г., хлеб пшеничный – 150 г., крупы/бобовые – 45 г., масло растительное – 15 г., чай – 1 г.,</p>

<p>7. Соблюдать нормы суммарных объемов блюд по приемам пищи: -обеспечить в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>осенний</u>, категория <u>проживающие</u> обучающиеся 7-10 лет» объем второго ужина 200 г.; -обеспечить в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>зимне-весенний</u>, категория <u>ГПД</u> 7-10 лет <u>приходящие</u>» объем полдника 300 г.; -обеспечить в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>зимне-весенний</u>, категория <u>проживающие</u> обучающиеся 7-10 лет» объем полдника 300 г., объем второго ужина 200 г.</p> <p>8. Соблюдать нормы пищевой ценности рациона, содержания витаминов (А, В1, С, D) и минеральных веществ (калий, кальций, магний, фосфор, железо, йод, селен, фтор) в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>осенний</u>, категория <u>проживающие</u> обучающиеся 7-10 лет»: обеспечить соответствие пищевой ценности углеводов – 335 г., витамина А – 700 рет.экв., витамина В1 – 1,4 мг., витамина D – 10 мкг., кальция – 1100 мг., йода – 0,1 мг.</p> <p>9. Соблюдать нормы пищевой ценности рациона, содержания витаминов (А, В1, С, D) и минеральных веществ (калий, кальций, магний, фосфор, железо, йод, селен, фтор) в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>зимне-весенний</u>,</p>	<p>какао – 1 г., кисломолочная пищевая продукция – 150 г., кофейный напиток – 2 г.</p> <p>Соблюдены нормы суммарных объемов блюд по приемам пищи: -обеспечено в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>осенний</u>, категория <u>проживающие</u> обучающиеся 7-10 лет» объем второго ужина 200 г.; -обеспечено в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>зимне-весенний</u>, категория <u>ГПД</u> 7-10 лет <u>приходящие</u>» объем полдника 300 г.; -обеспечено в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>зимне-весенний</u>, категория <u>проживающие</u> обучающиеся 7-10 лет» объем полдника 300 г., объем второго ужина 200 г.</p> <p>Соблюдены нормы пищевой ценности рациона, содержания витаминов (А, В1, С, D) и минеральных веществ (калий, кальций, магний, фосфор, железо, йод, селен, фтор) в «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>осенний</u>, категория <u>проживающие</u> обучающиеся 7-10 лет»: обеспечено соответствие пищевой ценности углеводов – 335 г., витамина А – 700 рет.экв., витамина В1 – 1,4 мг., витамина D – 10 мкг., кальция – 1100 мг., йода – 0,1 мг.</p> <p>Соблюдены нормы пищевой ценности рациона, содержания витаминов (А, В1, С, D) и минеральных веществ (калий, кальций, магний, фосфор, железо, йод, селен, фтор) в «Примерное</p>
---	---

<p>категория <u>проживающие</u> обучающиеся 7-10 лет»: обеспечить соответствие пищевой ценности углеводов – 335 г., витамина А – 700 рет.экв., витамина В1 – 1,4 мг., витамина D – 10 мкг., кальция – 1100 мг., йода – 0,1 мг.</p>	<p>меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон <u>зимне-весенний</u>, категория <u>проживающие</u> обучающиеся 7-10 лет»: обеспечено соответствие пищевой ценности углеводов – 335 г., витамина А – 700 рет.экв., витамина В1 – 1,4 мг., витамина D – 10 мкг., кальция – 1100 мг., йода – 0,1 мг.</p> <p>Копии «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон осенний, категория ГПД 7-10 лет приходящие»; «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон осенний, категория проживающие обучающиеся 7-10 лет»; «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон зимне-весенний, категория приходящие обучающиеся 7-10 лет»; «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон зимне-весенний, категория ГПД 7-10 лет приходящие»; «Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (2-х недельное), сезон зимне-весенний, категория проживающие обучающиеся 7-10 лет», «Фактический расход продуктов за период с 13.05.2024 по 24.05.2024» на 74 л. прилагаются</p>
--	--

Директор ГБОУ СО «Михайловская школа-интернат»

 И.В. Николаева