

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа д. Авдеево  
Пудожского муниципального района Республики Карелия  
(МКОУ СОШ д. Авдеево)

186181 Пудожский район д. Авдеево д. 93А тел/факс 3-64-67 e-mail: [avdeevol@yandex.ru](mailto:avdeevol@yandex.ru)  
ИНН 1015004183 КПП 101501001 ОГРН:1021001047430

**Отчет о выполнении предписания  
об устранении выявленных нарушений обязательных требований  
от 12.11.2021 № 20**

N п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований	Отчет о выполнении
1.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, <b>обеспечить наличие при обеденном зале столовой количество умывальников из расчета 1 кран на 20 посадочных мест и не менее 2-х электрополотенц.</b>	Не выполнено
2.	В соответствии с требованиями п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 11, ст. 36 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", <b>обеспечить соблюдение периодичности прохождения персоналом пищеблока школы профессиональной гигиенической подготовки (1 раз в 2 года).</b>	Выполнено
3.	В соответствии с требованиями ст. 35 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Приказа Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» <b>внести в личные медицинские книжки работников пищеблока сведения о поставленных прививках.</b>	Выполнено
4.	В соответствии с требованиями п. 1.8 СП 2.4.3648-20 п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч.2 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» <b>обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.</b>	Не выполнено
5.	<b>В связи с отсутствием цехового деления пищеблока решить вопрос об оборудовании дополнительных помещений для оборудования цехов пищеблока, работающего на сырье или организации питания на полуфабрикатах при условии выделения на пищеблоке отдельных зон (участков), обеспеченных отдельным оборудованием и инвентарем или работать в режиме буфета-раздаточной готовой продукции в соответствии с требованиями п. 2.5, п. 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, п.2.4.6.1 СП 2.4.3648-20.</b>	Не выполнено
6.	В соответствии с требованиями п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <b>обеспечить прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в пищеблок учреждения только при наличии маркировки и</b>	Выполнено

	<b>товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами</b>	
7.	<b>В соответствии с требованиями п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также, встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.</b>	Не выполнено
8.	<b>В соответствии с требованиями п. 4 ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, обеспечить все умывальники для мытья рук в пищеблоке средствами для сушки рук. (приобрести электрополотенце)</b>	Не выполнено
9.	<b>В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, обеспечить наличие необходимого количества производственного инвентаря, технологического оборудования, моечного оборудования в производственном цехе для обеспечения поточности технологического процесса (необходимы моечные ванны для столовой посуды, моечные раковины для мытья фруктов-овощей, мяса, рыбы, птицы, сливания гарниров, 6 цельнометаллических производственных стола, предназначенные для обработки пищевых продуктов, электромясорубка, электропривод, электронные весы, электроводонагреватель, 2 холодильника, стеллажи для хранения чистой столовой и кухонной посудой, посудомоечная машина, сетка для ополаскивания посуды в третьей моечной ванне, ларь металлический для хранения овощей, стеллаж для хранения сухих продуктов)</b>	Не выполнено
10.	<b>В соответствии с требованиями п. 2.13, п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, оборудовать локальную приточно-вытяжную вентиляцию с механическим побуждением над источниками повышенного выделения тепла и влаги - электроплитой, моечными ваннами и посудомоечной машиной.</b>	Не выполнено
11.	<b>В соответствии с требованиями п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-2020 для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд (салатов), порционировании блюд, обеспечить наличие бактерицидных установок для обеззараживания воздуха.</b>	Не выполнено
12.	<b>В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, заменить эмалированную посуду (тазы, кастрюли) со сколами эмали и алюминиевые кастрюли для приготовления блюд на посуду из нержавеющей стали.</b>	Не выполнено
13.	<b>В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, заменить инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, на инвентарь, имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах). (половники, разливные ложки, ковшики)</b>	Не выполнено
14.	<b>В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, места хранения</b>	Не выполнено

	<b>продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха (психрометры в помещения и спиртовые термометры в холодильники)</b>	
15.	<b>В соответствии с требованиями п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, оборудовать раздевалку для работников пищеблока, установить двухсекционный шкаф для раздельного хранения личной и спецодежды. Обеспечить каждого работника пищеблока тремя комплектами спецодежды.</b>	Не выполнено
16.	<b>В соответствии с требованиями п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 заменить столовую посуду со сколами и трещинами (тарелки, чашки/бокалы)</b>	Выполнено
17.	<b>В соответствии с требованиями п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 заменить растрескавшиеся разделочные доски, пришедшие в негодность разделочные ножи</b>	Выполнено
18.	<b>В соответствии с требованиями п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, в ежедневном меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей, вывешиваемом в доступном месте, указывать массу и калорийность порции для детей разного возраста</b>	Выполнено
19.	<b>В соответствии с требованиями п. 8.1.6.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню включить специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.</b>	Не выполнено
20.	<b>В соответствии с требованиями п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, осуществлять контроль температуры готовых блюд на раздаче, для этого приобрести термометры для контроля температуры готовых блюд</b>	Не выполнено
21.	<b>Разработать примерное меню для обучаемых в школе с учётом возрастной категории обучающихся для детей в возрасте 7-11 лет и 12-18 лет в соответствии с требованиями п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</b>	Выполнено
22.	<b>В соответствии с требованиями п 2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в пищеблоке школы требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.</b>	Выполнено
23.	<b>В соответствии с требованиями п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд, изготовление продукции производить по технологической карте, оформить технологические карты</b>	Выполнено
24.	<b>В соответствии с требованиями п. 2.8., табл. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, обеспечить соответствие веса порционных блюд выходу блюд по санитарным нормам и технологическим картам</b>	Выполнено

Директор:

Е.Н.Ермакова