

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5»
(МБОУ СОШ № 5)
ОГРН 1026901918284
ОКПО 40744118
ИНН/КПП 6915005414/691501001
172008, Тверская область,
г. Торжок, ул. Мира, д. 30 А
тел.: 8 (48251) 9-12-94
e-mail: school5.tor@mail.ru
«31» 08 2021 г.
№ 476/21

В Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Тверской области в Торжке

ОТЧЁТ ОБ УСТРАНЕНИИ НАРУШЕНИЙ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5» сообщает о выполнении требований, указанных в ПРЕДПИСАНИИ № 757 от 05.04.2021 года:

1. Не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, что не отвечает требованиям п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Усилен контроль со стороны МБОУ СОШ № 5 за деятельностью должностных лиц, по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к условиям воспитания и обучения детей.

Составлена и утверждена программа производственного контроля с применением принципов ХАССП. Назначены ответственные лица за проведение и исполнение Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП (приказ № 72 от 11.05.2021 года «О назначении ответственных лиц, осуществляющих производственный контроль за соблюдением санитарных правил и норм, за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий»)

2. При использовании бутилированной воды для питьевых целей учащихся, МБОУ СОШ №5 не обеспечена запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), отсутствуют отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды, а также контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения, что не соответствует требованиям п. 8.4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.6.6 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Произведена закупка одноразовой посуды для использования бутилированной воды для питьевых целей обучающихся.

3. Отделка помещений не позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств: в обеденном зале, в горячем цеху, складских помещениях имеются дефекты отделки: стен (шелушение краски) на потолке имеются следы протеканий, на полу местами отсутствует керамическая плитка, что не отвечает требованиям п.2.5.2, п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

Произведён косметический ремонт обеденного зала столовой, а так же горячего и мясного цехов.

4. Поверхность столовой мебели столов и скамеек имеет дефекты и повреждения, что

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора по Тверской области
в г. Торжке
Входящий № _____
« 31 » 08 2021 г.

не допускает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Столовая мебель, имеющая дефекты и повреждения списана и утилизирована.

5. В представленном меню отсутствует информация о калорийности порции, что не отвечает требованиям п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Предоставленное меню приведено в соответствие требованиям п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6. Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню: на момент проведения проверки в фактическом меню используются блюда, которые отсутствуют в примерном меню, что не отвечает требованиям п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Фактический рацион питания приведен в соответствие с утвержденным примерным меню.

7. Наименование блюд, указанных в меню не соответствуют наименованиям, указанным в технологических документах (технологических картах), что не соответствует требованиям г 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Наименование блюд, указанных в меню приведено в соответствие с наименованиями, указанными в технологических документах (технологических картах).

8. В горячем цехе используется технологическое оборудование (мясорубка), поверхность которой имеет признаки коррозии металла, что затрудняет ее мойку и дезинфекцию, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Поверхность оборудования (мясорубка) покрыта специальной краской по металлу для проведения мойки и дезинфекции.

9. При проверке технического состояния вентиляции не проведены инструментальные замеры объемов вытяжки воздуха, что не соответствует требованиям п. 2.7. СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Проверено техническое состояние вентиляции, проведены инструментальные замеры объемов вытяжки воздуха.

10. Вытяжные вентиляционные решетки содержат следы загрязнений, что не отвечает требованиям п.2.11.8 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Удалены следы загрязнений на вытяжных вентиляционных решётках.

11. У стола для работы с тестом отсутствует столешница из дерева твердых лиственных пород, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Приобретён стол со столешницей из дерева твёрдых лиственных пород для работы с тестом.

12. На момент проведения проверки салат из свежей капусты находился на раздаче вне охлаждаемой витрины, что не соответствует требованиям п.3.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Не допускается нахождение салата из свежей капусты вне охлаждаемой витрины.

13. Для приготовления пищи используется алюминиевая кухонная посуда, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Использование алюминиевой кухонной посуды ограничено. Приобретены кастрюли из нержавеющей сталь.

14. На инвентаре, используемом для раздачи и порционирования блюд (соусники), отсутствует мерная метка объема в литрах и (или) миллилитрах, что не соответствует требованиям п.2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

На инвентаре, используемом для раздачи и порционирования блюд (соусники), нанесена заводская мерная метка объема в литрах и (или) миллилитрах.

15. Отсутствует индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, что не отвечает требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При наличии детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, индивидуальное меню будет разработано в соответствии с заявлением и приложенными документами с медицинскими показателями предоставленными родителями (законными представителями) нуждающихся обучающихся.

Приложения:

1. Копия накладной от 01.07.2021 года № 34485 на 1 л.
2. Копия акта на периодическую проверку вентканалов в негазифицированных помещениях на 1 л.
3. Фотографии на 11 л.

Директор МБОУ СОШ № 5

Егорова М.В.

