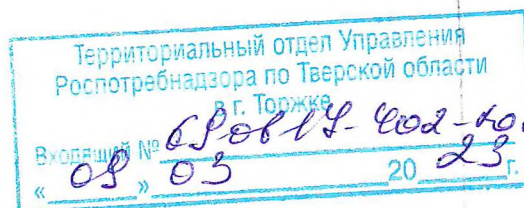


муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
города Торжка Тверской области
«Средняя общеобразовательная
школа № 5 имени Героя Российской
Федерации Клещенко Василия
Петровича»
(МБОУ СОШ № 5 им. Героя России

Клещенко В.П.)
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
«09» 03 2023 г.
№ 123/23

В Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Тверской области в Торжке



ОТЧЁТ ОБ УСТРАНЕНИИ НАРУШЕНИЙ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Торжка Тверской области «Средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Российской Федерации Клещенко Василия Петровича» (МБОУ СОШ № 5 им. Героя России Клещенко В.П.) сообщает о выполнении требований, указанных в Рекомендациях по соблюдению обязательных требований, проведении иных мероприятий, направленных на профилактику рисков причинения вреда от 09.12.2022 года № б/н:

1. В нарушение п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, включающий проведение лабораторных исследований, испытаний.

Данное нарушение устранено, производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, включающий проведение лабораторных исследований, испытаний, проводится в полном объеме.

2. В нарушение требований п.2.8 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» наименование блюда «Рассольник с мясом», указанное в 10-дневном меню и блюда «Рассольник со сметаной», указанное в меню на 28.11.2022 г. не соответствуют их наименованию в технологической карте «Рассольник ленинградский».

Данное нарушение учтено в дальнейшей работе и устранено в полном объеме.

3. В нарушение требований п. 8.1.4 и приложения №8 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» 10 –дневное меню для учащихся 1-11 классов и меню для детей с ограниченными возможностями здоровья разработаны без учета каждой возрастной группы (детей 7-11 лет и детей 12 лет и старше), а именно в 10-дневном меню не разработан завтрак для детей 12 лет и старше, обед разработан без учета каждой возрастной группы детей (детей 7-11 лет и детей 12 лет и старше).

Данное нарушение учтено в дальнейшей работе и устранено в полном объеме, а именно: разработано меню с учетом возрастных групп.

4. В нарушение требований п 8.1.7 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» в меню на

28.11.2022 года не указана информация для каждой возрастной группы о массе порций и калорийности порций завтрака и обеда.

Данное нарушение учтено в дальнейшей работе и устранено в полном объеме, а именно: разработано меню с указанием массы и калорийности порций.

5. В нарушение требований п 2.8 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» технологические карты не утверждены руководителем.

Данное нарушение, технологические карты утверждены руководителем.

6. В нарушение требований п 4.6. СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» на емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств отсутствует информация о дате приготовления и о предельных сроках годности раствора.

Данное нарушение устранено в полном объеме, а именно: на емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств наносится информация о дате приготовления и сроках годности раствора.

7. В нарушение требований п 2.16. СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» в пищеблоке в моечной, в служебном помещении, в овощном складе, складе сыпучих продуктов на стене и потолке имеются следы плесени, отслоения штукатурки и неровности, на полу в моечной и коридоре пищеблока присутствуют дефекты плитки (сколы).

Данные нарушения устранены в полном объеме, следы плесени удалены, места обработаны противогрибковым раствором, дефекты кафельной плитки на полу устранены.

8. В нарушение требований п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разделочный инвентарь (доски и ножи) хранятся в моечной, а не в зонах обработки сырых продуктов и вареных продуктов.

Данное нарушение учтено в дальнейшей работе и устранено в полном объеме.

9. В нарушение требований 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 (половник, соусник), используемом для раздачи и порционирования блюд, отсутствует мерная метка объема в литрах и (или) миллилитрах.

Данное нарушение устранено в полном объеме, в работе используется кухонный инвентарь с указанием объема порции.

10. В нарушение требований п.192 таблица №6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» в пищеблоке моечные ванны для мытья столовой посуды не имеют маркировки.

Данное нарушение устранено в полном объеме, на ванны для мытья столовой посуды нанесена маркировка.

11. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» для приготовления пищи используется алюминиевая кухонная посуда: 10 алюминиевых баков и кастрюль, хотя посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

Данное нарушение учтено в дальнейшей работе и будет устранено в полном объеме при поступлении финансирования.

12. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в пищеблоке используются тарелки для второго блюда с дефектами и механическими повреждениями (сколами).

Данное нарушение учтено в дальнейшей работе и устранено в полном объеме, тарелки с дефектами изъяты из обращения, приобретены новые тарелки.

13. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в горячем цехе на столе с маркировкой «О.С.-овощи сырые» используется не по назначению, а именно на нем расположены емкости с вареными сосисками, котлетами, жареной капустой и творогом.

Данное нарушение учтено в дальнейшей работе и устранено в полном объеме.

14. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в пищеблоке в складском помещении для хранения овощей отсутствует прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Данное нарушение устранено, приобретен и установлен термогигрометр.

15. В нарушение требований п. 2.4.6.3 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в обеденном зале находятся лавки с дефектами и повреждениями покрытия.

Данное нарушение устранено, дефекты на поверхностях скамей устранены.

16. В нарушение требований приложения №9 таблицы №3 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения в основном 10-дневном меню для детей (1-11 класс) масса порций завтрака для детей 1-4 классов (7-11 лет) составляет: в 1 день -439 гр., 10 день -435 гр. при норме для детей 7-11 лет -500 грамм.
Масса порций обеда составляет в 1 день - 719 гр., во 2 день- 596 гр., в 3 день- 698 гр., в 4 день -689гр., в 5 день-649гр., в 6 день -702 гр., в 8 день - 7548 гр., в 9 день - 746 гр., в 10 день -728 гр., при норме 7000 гр. для детей 7-11 лет и 8000 гр. для детей 12 и старше лет.

Данное нарушение учтено в дальнейшей работе и устранено в полном объеме.



и.о. директора

Воронина Е.В.