



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение Савдянская средняя
общеобразовательная школа
имени И.Т.Таранова**

347442, переулок Школьный 1,
хутор Савдя, Заветинский район,
Ростовская область
телефон: (8-863-78) 26-3-84,
(8-863-78) 26-3-85.

Начальнику
Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
По Ростовской области в г. Волгодон-
ске, Дубовском, Ремотненском, Завет-
тинском районах
А.С. Аносяну
Директора МБОУ Савдянской СОШ
им И.Т. Таранова
Ю.В. Славгородская

« 24 » июля 2018 г. № 32

О результатах рассмотрения предписания
от 27.04.2018 г. № 180033/122 об устранении
выявленных нарушений

На основании рассмотренного предписания от 27.04.2018 г. № 180033/122
«Об устранении выявленных нарушений» в МБОУ Савдянская СОШ им И.Т.
Таранова приняты следующие меры:

1. Дефекты плиточного покрытия в кабинете химии, вестибюле школы устранены.
2. Устранены дефекты внутренней отделки стен в кабинетах.
3. Установлена раковина в кабинете химии.
4. Оборудованы все имеющиеся питьевые фонтанчики ограничителями вокруг вертикальной водяной струи.
5. Разработана и утверждена программа производственного контроля, направленная на проведение системного контроля за выполнением санитарно - эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях.
6. Приобретен уборочный инвентарь для спортивного зала.
7. Оборудовано помещение пищеблока решетчатыми стеллажами для сушки и хранения чистой кухонной посуды.
8. Для приготовления и хранения готовых блюд используется посуда из нержавеющей стали.
9. В период после 1 марта текущего года овощи урожая прошлого года используются только после термической обработки.
10. Приобретен уборочный инвентарь для генеральной уборки.
11. Приобретено и обеспечено достаточное количество кухонного инвентаря для вареной и сырой продукции.

12. Обеспечена обработка столовых приборов в соответствии с требованиями п. 5.12 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
13. Обеспечено ведение журнала бракеража поступающих пищевых продуктов и пищевого сырья в строгом соответствии с требованиями п.14.5 приложений №7, №10 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Заполнение журнала ведется по факту получения или расхода пищевой продукции и пищевого сырья.
14. Разработаны технологические карты готовых блюд с учетом требований эпидемиологической безопасности, предусмотренных п.8.22 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Директор



Ю.В. Славгородская