муниципальное казённое
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8»
с. Уборка Чугуевского района
Приморского края
692610, Приморский край, Чугуевский район,
с. Уборка, ул. Советская, д. 29
тел.: 8(42372) 29-7 – 61
E-mail: uborka_shool8@mail.ru
ОКПО 29758315 ОГРН 1022500511659
ИНН 25300466 КПП 253401001
от 11.05.2021 № 117

Начальнику территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Приморскому краю в г. Арсеньеве
Главному Государственному санитарному
врачу по г. Арсеньеву (Анучинскому,
Чугуевскому и Яковлевскому районам)
Вязовик М.М.
директора МКОУ СОШ № 8 с. Уборка
Чугуевского района Приморского края

ИНФОРМАЦИЯ

о принятых мерах
на представление №№ 91, 92 – ТО/П от 19.04.2021г. об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения.

Мною, директором МКОУ СОШ № 8 с. Уборка Щукиной С.Р., проведены следующие мероприятия, направленные на устранении нарушений требований технических регламентов и санитарного законодательства:

№ п\п	Мероприятия по устранению нарушений	Отметка о выполнении
1	Не допускать использование для организации питания учеников, продукции без информации о продукте и его изготовителе в полном объеме (не допускать отсутствие обязательной информации на маркировочном ярлыке или его копии), обеспечив возможность достоверно охарактеризовать продукт пищевой и отличать его от другой пищевой продукции, возможность оценить соблюдение сроков годности пищевого продукта, а также идентифицировать продукт с товарно-сопроводительной документацией, которая обеспечивает качество и безопасность продукта. Обеспечить сохранность маркировочного ярлыка с полной информацией о пищевом продукте и его изготовителе до конца его использования.	выполнено
2	Устранение имеющихся на пищеблоке дефектов потолка и стен: в горячем цеху и в столовой на потолке устранение следов течи, в виде рыжих пятен, на стенах устранение трещин, отслаивание и осыпание штукатурки.	выполнено
3	Использовать термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи с целью минимизации риска теплового воздействия.	выполнено
4	Обеспечить на пищеблоке раздельное хранение разделочного инвентаря (разделочных досок) для готовой продукции и разделочного инвентаря (разделочных досок) для сырых пищевых продуктов, сырья, исключив возможность обсеменения готовой	выполнено

	продукции микрофлорой сырой продукции и обеспечив соблюдение поточности технологических процессов приготовления блюд.	
5	Не допускать совместное хранение готовой к употреблению пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья (при хранении в одном холодильнике готовой к употреблению пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, исключить непосредственную близость и контакт готовой к употреблению пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, исключив возможность обсеменения готовой к употреблению пищевой продукции микрофлорой продовольственного (пищевого) сырья	выполнено
6	Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, в том числе соблюдения условий хранения суточных проб, осуществлять термометрами поверенными в установленном порядке.	выполнено
7	Контроль соблюдения температурно-влажностного режима в складском помещении, в котором осуществляется хранение продуктов питания, в том числе сыпучими пищевыми продуктами, осуществлять прибором, поверенным в установленном порядке.	выполнено
8	Регистрация результатов бракеража поступающей пищевой продукции в имеющейся журнал в полном объеме: ведение журнала бракеража поступающей пищевой продукции по имеющейся форме, с заполнением предусмотренных журналом граф в полном объеме, в том числе такие как «конечный срок реализации», «органолептическая оценка поступающих сырья и пищевых продуктов», «№ документа, подтверждающего безопасность продуктов».	выполнено
9	Обеспечение ежедневной регистрации показателей температурно-влажностного режима хранения пищевой продукции в складском помещении на бумажном и (или) электронном носителях.	выполнено
10	Допуск к работе сотрудников пищеблока МКОУ СОШ №8 с. Уборка при наличии в личных медицинских книжках сведений о полном медицинском обследовании в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными	выполнено

	производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"	
11	Допуск к работе сотрудников пищеблока МКОУ СОШ №8 с. Уборка при наличии в личных медицинских книжках сведений о вакцинации в соответствии с Национальным календарём профилактических прививок.	выполнено
12	Допуск к работе сотрудников пищеблока МКОУ СОШ №8 с. Уборка при наличии в личных медицинских книжках сведений об аттестации по гигиеническим знаниям.	В стадии исполнения
13	Привести в соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" витаминизацию третьих блюд с учетом потребности в С-витамине для разных возрастных групп учащихся МКОУ СОШ № 8 с. Уборка: из расчета на одного учащегося в сутки установлена потребность в витамине С в сутки для возрастной категории 7-11 лет - 60 мг, для детей с 12 и старше - 70мг	выполнено
14	Обеспечить соответствие фактического рациона питания в учреждении утвержденному примерному меню; при замене одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, подтверждать необходимыми расчетами (с учетом соотношения в рационе питания основных пищевых веществ).	В стадии исполнения

Директор С.Р.Щукина