

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа п. Шальский Пудожского муниципального района, Республики Карелия»

Отчет по исполнению Предписания № 10 от 30 марта 2021г.

N п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований	Исполнение
1.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, обеспечить наличие при обеденном зале столовой количество умывальников и электрополотенец из расчета 1 кран на 20 посадочных мест .	Требование выполнено частично.
2.	В соответствии с требованиями п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 34, ст. 36 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», обеспечить соблюдение периодичности прохождения персоналом пищеблоков школы медицинских осмотров (1 раз в год) и профессиональной гигиенической подготовки (1 раз в 2 года)	Выполнено частично. С ГБУЗ «Пудожская ЦРБ» заключен договор по прохождению медицинских осмотров (запланировано на октябрь 2021г.) Профессиональная гигиеническая подготовка пройдена у всех.
3.	В соответствии с требованиями п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить прохождение работниками пищеблоков медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки	Выполнено частично. С ГБУЗ «Пудожская ЦРБ» заключен договор по прохождению медицинских осмотров (запланировано на октябрь 2021г.) Профессиональная гигиеническая подготовка пройдена у всех.
4.	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	Выполнено

	национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» внести в личные медицинские книжки работников пищеблоков сведения о поставленных прививках.	
5.	В соответствии с требованиями п. 1.8 СП 2.4.3648-20 п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.	Выполнено Проводится производственный контроль.
6.	В связи с отсутствием цехового деления пищеблоков школы (Республика Карелия, Кондопожский район, п. Шальский, ул. Октябрьская, д. 13, пер. Северный д.1, п. Колово, ул. Лесная, 29, п. Подпорожье, ул. Строителей, д. 2, п. Колово, ул. Школьная, д. 8) решить вопрос организации питания на полуфабрикатах высокой степени готовности при условии выделения на пищеблоке отдельных зон (зона приготовления полуфабрикатов, зона приготовления готовой продукции), обеспеченных раздельным оборудованием и инвентарем или работать в режиме буфета-раздаточной готовой продукции в соответствии с требованиями п. 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, п.2.4.6.1 СП 2.4.3648-20.	Выполнено
7.	В соответствии с требованиями п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в пищеблоке учреждения только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами	Выполнено
8.	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, исключающих 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.	Выполнено
9.	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 пищеблоках и обеденных залах средствами для сушки рук.	Выполнено
10.	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 столовой посуды, для мытья фруктов-овощей, мяса, рыбы, птицы, сливания гарниров, 7 цельнометаллических производственных стола, предназначенные для обработки пищевых продуктов, электромясорубки, электропривод, электронные весы, электроводонагреватели, холодильник, стеллажи для просушивания и хранения чистой столовой и кухонной посудой, посудомоечная машина, картофелечистка, протирающую машину, сетки для ополаскивания посуды в третьей моечной ванне, лари металлические для хранения овощей, стеллаж для хранения сухих продуктов, подтоварники)	Не выполнено, в связи с отсутствием финансирования. (Запланировано в бюджете на 2022 год)
11.	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 электроплитой, моечными ваннами и посудомоечной машиной.	Выполнено частично (Запланировано в бюджете на 2022 год)
12.	В соответствии с требованиями п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, обеспечить раздельную обработку и хранение разделочного инвентаря для готовой и	Выполнено

	сырой продукции (доски и ножи разделочные «МВ», «ОВ», «Хлеб» хранить отдельно от досок разделочных «РС», «МС», «ОС»).	
13.	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.	Не выполнено . (Запланировано в бюджете на 2022 год)
14.	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.	Не выполнено . (Запланировано в бюджете на 2022 год)
15.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, обеспечить наличие литража на инвентаре, используемом для раздачи и порционирования блюд (Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах).	Выполнено
16.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, места хранения продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Не выполнено . (Запланировано в бюджете на 2022 год)
17.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, обеспечить наличие количества производственного инвентаря и оборудования, достаточного для обеспечения поточности технологического процесса	Выполнено частично (Запланировано в бюджете на 2022 год)
18.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, промаркировать кухонную посуду, производственные столы, производственный инвентарь, разделочные ножи, оборудование в зависимости от назначения	Выполнено
19.	В соответствии с требованиями п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, оборудовать раздевалку для работников пищеблоков, установить двухсекционные шкафы для раздельного хранения личной и спецодежды. Обеспечить каждого работника пищеблока тремя комплектами спецодежды.	Не выполнено . (Запланировано в бюджете на 2022 год)
20.	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	Выполнено
21.	В соответствии с требованиями п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить ежедневное заполнение производственных журналов: «журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «бракераж поступающего продовольственного сырья», «гигиенический журнал», «журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «журнал бракеража готовой пищевой продукции»	Выполнено
22.	В соответствии с требованиями п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить витаминизацию третьих блюд, использовать в питании детей йодобогащенные пищевые продукты	Выполнено
23.	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	Не выполнено . (Запланировано в бюджете на 2022 год)

24.	В соответствии с п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, обеспечить соответствие объема отобранных суточных проб не менее 100 гр., порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Хранить суточные пробы в холодильнике с указанием даты и приема пищи).	Выполнено
25.	Разработать примерное меню для обучающихся 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	Выполнено
26.	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	Выполнено
27.	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	Выполнено
28.	В соответствии с требованиями п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить соблюдение маркировки производственного оборудования, разделочного инвентаря в соответствии с их маркировкой	Выполнено
29.	В соответствии с требованиями п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к настоящим Правилам), не допускать в пищу детям запрещенные санитарными требованиями продуктов, в том числе, содержащих заменители молочного жира.	Выполнено

Директор

Смирнова

/Е.А. Смирнова/

01.10.2021

