

**МКОУ «Усть-Салдинская СОШ»
Отчет по выполнению предписаний Роспотребнадзора 2023 – 2024 уч.г.**

| № предписания | Содержание мероприятий | Информация о выполнении | Срок выполнения |
|---|---|---|-------------------------|
| <p>1. Предписание об устранении выявленных нарушений № 01-13-04/319 от 28.11.2023 г.</p> <p>Детский сад</p> | <p>В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов осуществлять ежедневную регистрацию показателей температурного и влажностного режима хранения пищевой продукции в складском помещении на бумажном (или) электронном носителях.</p> <p>Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудовать технологическим, холодильным и моющим оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции, а именно: на пищеблоке, в месте хранения пищевой продукции, а также в складском помещении обеспечить наличие прибора для измерения температуры воздуха и относительной влажности.</p> <p>На инвентаре, используемом для порционирования блюд обеспечить наличие мерной метки объема в литрах и (или) миллилитрах, а именно: на пищеблоке и в буфетной групповой.</p> <p>При отсутствии холодильного цеха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбной, овощной зоне и в зоне для обработки яиц обеспечить наличие прибора для обеззараживания воздуха.</p> <p>В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений хозяйствующим субъектом осуществлять контроль за проведением профилактических и противоэпидемических мероприятий, а именно: в группах осуществлять подсчет отработанных часов бактерицидных установок.</p> | <p>Выполнено</p> <p>В складском помещении и на пищеблоке в ДОУ заведены «Журналы учета температуры и влажности в складских помещениях», в которых с 01.12.2023 г. ведутся ежедневные записи показателей температуры и влажности</p> <p>Выполнено</p> <p>В складском помещении и на пищеблоке в ДОУ размещены приборы для измерения температуры воздуха и относительной влажности</p> <p>Выполнено</p> <p>На половники нанесена мерная метка 150 и 200 мл.</p> <p>А также приобретены новые половники из нержавеющей стали объемом 150 и 200 мл с указанием объема и штрихкода</p> <p>Выполнено</p> <p>В зоне для приготовления холодных блюд, в мясорыбной, овощной зоне и в зоне для обработки яиц находится бактерицидная установка</p> <p>Выполнено</p> <p>С 01.12.2023 г. осуществляется подсчет отработанных часов бактерицидных установок и показатели заносятся в журнал</p> | <p>до 01.02.2024 г.</p> |

| | | | |
|--|---|--|---------------------|
| | Устранить дефекты на полу и обеспечить их поверхность из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, а именно: в спальне и в групповой младшей группы; в старшей группе в спальне, групповой | Продлен до 01.02.2025 г. из-за отсутствия финансовых средств, которые не были заложены в бюджет ОО на 2024 год | |
| 2. Предписание об устранении выявленных нарушений № 01-13-04/50 от 27.02.2024 г. Школа | Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов разместить в месте их приготовления, а именно в подсобном помещении В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений хозяйствующим субъектом осуществлять контроль за проведением профилактических и противоэпидемических мероприятий, а именно: в группах осуществлять подсчет отработанных часов бактерицидных установок, установленных в учебных классах Уборочный инвентарь промаркировать в зависимости от назначения помещения и видов работ Для предупреждения переутомления в течение недели обучающимся обеспечить облегченный учебный день в среду или четверг При изготовлении блюд обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих биологическую безопасность, а именно: на пищеблоке обеспечить наличие маркировки на металлической лопатке, толкушке для приготовления пюре В организованном детском коллективе питание осуществлять посредством реализации основного меню, включающего горячее питание с учетом требований, содержащихся в приложении № 7 таблице 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 по следующим продуктам: в возрасте 1-3 года по молоку, кисломолочным продуктам, по творогу, по сыру; в возрасте 3-7 лет по молоку, кисломолочным продуктам, по творогу, по сыру На инвентаре, используемом для порционирования блюд обеспечить наличие мерной метки объема в литрах и (или) миллилитрах, а именно: на пищеблоке и в буфетной групповой для 1, 2, 3 блюд В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений хозяйствующим субъектом осуществлять контроль за | Выполнено Инструкции размещены прямо над местом приготовления растворов Выполнено С 01.03.2024 г. осуществляется подсчет отработанных часов бактерицидных установок и показатели заносятся в журнал Выполнено На двух трикодержателях обновлена маркировка Выполнено Расписание скорректировано в соответствии с требованиями СанПин Выполнено На лопатку и толкушку нанесены маркировки Выполняется | до 01.04.2024 г. |
| Детский сад | | Выполнено На половники нанесена мерная метка 150 и 200 мл. металлическими клеймами Выполнено С 01.03.2024 г. осуществляется подсчет отработанных часов бактерицидных установок | |

| | | | |
|--|---|--|-------------------------|
| | <p>проведением профилактических и противоэпидемических мероприятий, а именно: в группах осуществлять подсчет отработанных часов бактерицидных установок, установленных в старшей и младшей группах</p> <p>Во всех видах помещений не реже 1 раза в месяц проводить качественную генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств</p> <p>Ежедневный прием детей осуществлять с опросом всех родителей о состоянии здоровья детей и термометрии</p> | <p>и показатели заносятся в журнал</p> <p>Выполнено</p> <p>Для генеральной уборки приобретено средство «Ника» для мытья полов и стен</p> <p>Выполнено</p> <p>Осуществляется прием детей согласно требованиям</p> | |
| <p>3. Предписание об устранении выявленных нарушений № 01-13-04/51 от 27.02.2024 г.</p> <p>Школа</p> | <p>Покрытие используемого спортивного оборудования обеспечить влажной уборкой с применением моющих и дезинфицирующих средств, а именно: в спортзале на спортивных матах устранить дефекты</p> <p>На мебели обеспечить покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, а именно: в кабинете русского языка и литературы, технологии, кабинете начальных классов на партах и стульях устранить дефекты в виде потрескавшейся краски, сколов и трещин</p> <p>Устранить дефекты повреждения пола в спортзале, обеспечить поверхность, допускающую проведение влажной уборки и дезинфекции</p> | <p>Запланировано на лето</p> <p>С целюнодеревянных парт удалить старую краску, отшлифовать и покрыть несколькими слоями лака</p> <p>Запланировано на лето</p> <p>Провести покраску полов в спортзале</p> | <p>до 09.12.2024 г.</p> |
| <p>4. Предписание об устранении выявленных нарушений № 66-13-08/59 от 06.03.2024 г.</p> <p>Школа</p> | <p>Внутреннюю отделку производственных помещений предпринять общественого питания обеспечить без повреждений в целях проведения качественной ежедневной влажной уборки, обработки моющими и дезинфицирующими средствами, а именно: на пищеблоке устранить дефект напольного покрытия (линолеума)</p> <p>При производстве пищевой продукции для детского питания для детей школьного возраста не допускать использование следующих видов производственного сырья: блоки замороженные из различных видов животного мяса животных со сроками годности более 6 месяцев, мяса птицы механической обвалки</p> <p>Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления обеспечить проведение следующих процедур, обеспечить документированную информацию о контролируемых этапах технологических операций и</p> | <p>Проведено обследование помещения МКУ «Служба заказчика», ведется работа по составлению сметной документации</p> <p>Выполнено</p> <p>Выполнено</p> | <p>до 07.10.2024 г.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Результатов контроля пищевой продукции, а именно: в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов на пищеблоке обеспечить контроль за качеством готовой продукции (обеспечить ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с выдаваемой нормой)</p> <p>При хранении пищевой продукции обеспечить условия хранения, установленные производителем, а именно: свежая столовая свежая (изготовитель СХПК «Битимский»), капуста белокочанная свежая (изготовитель ИП Литовских Е.А.), морковь урожай 2023 г. (изготовитель ИП Литовских Е.А.) хранение при температуре от +0 до +10 и относительной влажности 85-90%</p> <p>Обеспечить внутреннюю отделку производственных помещений пищеблока без повреждений, а именно: в складском помещении для хранения овощей устранить дефект линолеума, позволяющие проводить влажную уборку моющими и дезинфицирующими средствами</p> <p>Для исключения риска микробиологического и паразитарного заражения пищевой продукции работников пищеблока обеспечить специализированной одеждой, сотрудникам пищеблока оставлять в специально отведенных местах одежду второго слоя</p> <p>С целью минимизации теплового воздействия для контроля температур блгод на линии раздачи использовать термометры, а именно: на пищеблоке для измерения температуры выдаваемых блгод обучающимся</p> <p>В организованном детском коллективе питание осуществлять посредством реализации основного меню, включающего горячее питание с учетом требований, содержащихся в приложении № 7 таблице 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 по следующим продуктам: в мясу I категории, птице, рыбе, по молоку, кисломолочным продуктам, по творогу, по сыру</p> <p>При организации питания не допускать продукцию, которая не соответствует приложению № 6 таблице 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>В соответствии с требованиями, касающимися проведения профилактических прививок, согласно национального календаря</p> | <p>Выполнено</p> <p>В отделе для хранения овощей поставлен холодильный, в котором поддерживается требуемая температура и влажность</p> |
| <p>Запланировано на лето Произведен замер площади складского помещения, вычислен необходимый метраж линолеума</p> | <p>Выполняется</p> <p>Работниками пищеблока медицинские костюмы заказаны</p> |
| <p>Выполнено Приобретен термометр-щуп для измерения температур готовых блгод</p> | <p>Выполняется</p> |
| <p>Выполняется</p> | <p>Выполняется</p> |
| <p>Выполнено Прививка от дифтерии</p> | <p>Дождик С.А.</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям, для предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней, организовать проведение профилактических прививок – вакцинации против дифтерии и столбняка Дожлик С.А.</p> <p>Обеспечить маркировку на кухонном инвентаре в зависимости от назначения, а именно: промаркировать силиконовую кисточку, половник для 1 блюда, 8 подносов</p> <p>Обеспечить столовую мебель (3 лавки и стол) без дефектов и повреждений покрытия, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств</p> | <p>поставлена 18.03.2024 г.</p> <p>Выполнено Данная посуда промаркирована</p> <p>Запланировано на лето</p> | |
|--|--|--|--|

И.о. директора Мамаева М.В.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 487335726471474211034024297916462361476713766797

Владелец Мамаева Марина Викторовна

Действителен с 20.08.2023 по 19.08.2024