

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА № 11  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
КРАСНОАРМЕЙСКИЙ РАЙОН**

ст. Староджерелиевская, Красная ул., д. 102,  
Красноармейский район, Краснодарский  
край, 353830, тел. 8(86165) 95-3-38,  
e-mail: school1107@list.ru  
ИНН2336011385 КПП 233601001

Главному государственному  
Врачу территориального отдела  
Управления Федеральной  
службы по надзору в сфере  
защиты прав потребителей и  
благополучия человека по  
Краснодарскому краю в  
Славянском, Красноармейском и  
Калининском районах  
С.А. Осмоловскому

18.06.2021 № 258

на № 39п-26-2021 от 21.04.2021 г.  
(номер предписания) (дата предписания)

**ОТЧЕТ**  
на представление

1. С целью устранения нарушений, выявленных в ходе внеплановой проверки на основании распоряжения № 87р-26-2021 от 23.03.2021 г. муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 11 муниципального образования Красноармейский район, проведены следующие мероприятия:

№ п/п	Нарушения, выявленные в ходе проверки	Мероприятия по устранению нарушений (с указанием документов, подтверждающих устранение нарушения)
1.	статьи 28 от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28, а именно:	Нарушения устранены:
1)	п. 2.6.5- умывальные раковины перед обеденным залом не обеспечены горячим водоснабжением;	- умывальные раковины перед обеденным залом обеспечены горячим водоснабжением, водонагреватель переоборудован в непосредственной близости от раковин;
2)	п. 2.9.5- не организована должным образом работа по проведению	- организован контроль за функционированием бактерицидной

	профилактических противоэпидемиологических мероприятий, не осуществляется контроль за функционированием бактерицидной лампы в целях проведения регулярного обеззараживания воздуха в обеденном зале;	лампы в целях проведения регулярного обеззараживания воздуха в обеденном зале: график работы лампы восстановлен, журнал за работой лампы ведется;
3)	п. 2.5.2, 2.5.3 – внутренняя отделка пищеблока не соответствует требованиям, пол не ровный, не гладкий, стены имеют дефекты, повреждения, признаки повреждения грибком, отделка не допускает влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;	- здание школьной столовой стоит на очереди на капитальный ремонт после ходатайства на УО. Уже оплачены проекты на электрооборудование и пожарную сигнализацию. Ожидается проект на ремонт стен здания. Внутренняя отделка пищеблока постоянно ремонтируется, пол покрыт плиткой, верхняя часть стен обрабатываются ежеквартально против грибка, нижняя часть стен отделана плиткой и допускает влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
4)	п. 2.4.6.2- складское помещение для хранения пищевых продуктов, не оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в варочном цехе не демонтирована неисправная печь, занимающая полезную площадь производственного помещения;	- складское помещение для хранения пищевых продуктов, оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в варочном цехе демонтирована неисправная печь;
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, а именно:	Нарушения устранены:
1)	п. 8.1.4.– несоответствие массы порции готового блюда, а именно масса запеканки для реализации составляла 76 г. Вместо 135г и 163 г для детей разного возраста, согласно утвержденному меню;	- осуществляется контроль за массой порций готового блюда; - в момент проверки тарелки с запеканкой стояли в варочном цехе для взвешивания, рядом стоял поддон с запеканкой для выравнивания веса;
2)	п. 2.8 – изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации, по технологическим документам, в т.ч. технологической карте. В день проверки в работе технологические карты не утверждены;	- технологические карты утверждены;

3)	Прил.№4 выдача готовой продукции должна осуществляться только после снятия пробы бракеражной комиссией, однако при проверке в Журнале бракеража готовой пищевой продукции отсутствуют подписи ответственных лиц.	- в Журнале бракеража готовой пищевой продукции отсутствовали подписи поваров, подпись школьного ответственного за бракераж имелась в наличии. Повару и заведующей производством указано на их должностную обязанность. Проверка за работой бракеражной комиссии осуществляется заместителем директора Лобко Е.И..
3.	Установленный за административное нарушение штраф оплачен своевременно.	

2. Приложения на 6 листах.

Директор МБОУ СОШ № 11



В.В. Федосеева