

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и человека по Свердловской области
 Территориальный отдел в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, в городе Нижняя Салда, в городе Кировград и Невьянском районе
 Главному государственному санитарному врачу
 Бармину Ю. Я.

Отчет по выполнению предписания №01-09-12/1852 от 14.03.2018 года

По состоянию на 01.09.2019

№ п/п	№ п/п	Нарушение (пункт предписания)	Срок исполнения	Устранение нарушений (отметка о выполнении)
1	1	Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем. (ст.7 п.б)	01.09.2019	Нарушение устранено. Продукты хранятся в соответствии,срокам годности и условиям хранения установленные изготовителем. Фото прилагается.
2	7,8	Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем. (ст.17 п.7, 12	01.09.2019	Нарушение устранено. Продукты хранятся в соответствии,срокам годности и условиям хранения установленные изготовителем. Фото прилагается.
3	9,10,11,12	Обеспечить проведение производственного лабораторного в полном объеме, запланированном в программе производственного контроля, утвержденной директором. (п.1.5, 2.4, 2.5, 2.7)	01.09.2019	Нарушение устранено, 1. дезинфицирующее средство: экспертное заключение по результатам лабораторных испытаний № 28271 от 24.10.2018, заключение № 2740 от 15.02.2019; 2. готовая пища: экспертное заключение по результатам лабораторных испытаний № 33724 от 26.11.2018, заключение № 33729 от 26.11.2018, заключение № 2741,2742 от 19.02.2019 3. смывы с объектов окружающей среды: экспертное заключение по результатам

				лабораторных испытаний № П-13846 от 01.11.2018, заключение № П-1282 от 15.02.2019 (согласно производственного контроля за 2019 год)
4	13	Привести в соответствии санитарным требованиям параметры микроклимата в кабинете информатики. Протокол лабораторных испытаний предоставить в Роспотребнадзор. (п.4.3)	01.09.2019	Нарушение устранено. Проведены измерения и оценка параметров микроклимата, протокол № 2019-01-184772-SELV-PM-3-МК .
5	15	Обеспечить последовательность технологических процессов. В моечной кухонной посуды установлен холодильный шкаф для хранения молочной продукции, что может привести к нарушению последовательности технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды: убрать холодильник для молочной продукции из моечной кухонной посуды. (п.5.1)	01.09.2019	Нарушение устранено. Холодильник убран из моечной посуды. Фото прилагается.
6	16	Пищеблок образовательной организации обеспечить достаточным оборудованием, оборудовать холодильником для хранения охлажденной курицы, овощей, бакалеи, оборудовать овощерезку в овощном цехе. (п.6.1)	01.09.2019	Нарушение устранено. Заключен договор на приобретение холодильника и овощерезки. Договор прилагается.
7	18	Пищеблок образовательной организации обеспечить кухонной посудой из нержавеющей стали для приготовления и хранения блюд. (п.6.9)	01.09.2019	Нарушение устранено. Приобретены котлы из нержавеющей стали для приготовления и хранения блюд.
8	21	Создать условия для соблюдения санитарных правил хранения чистой столовой посуды: пищеблок оборудовать сушилками для тарелок. (п.6.18)	01.09.2019	Нарушение устранено. Приобретены сушилки для тарелок.
9	22	Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем. (п.7.11)	01.09.2019	Нарушение устранено. Продукты хранятся в соответствии,срокам годности и условиям хранения установленные изготовителем. Фото прилагается.
10	29,30	Привести в соответствие санитарным требованиям параметры микроклимата в	01.09.2019	Нарушение устранено. Проведены измерения и оценка параметров

		кабинете информатики. Протокол лабораторных испытаний предоставить в Роспотребнадзор. (п.6.1, 6.4)		микроклимата, протокол № 2019-01-184772-SELV-PM-3-МК .
11	37	Обеспечить соблюдение правил приготовления дезинфицирующего средства, предназначенного для уборки помещений школы. Протокол лабораторных испытаний предоставить в Роспотребнадзор. (п.12.8)	01.09.2019	Нарушение устранено, дезинфицирующее средство: экспертное заключение по результатам лабораторных испытаний № 28271 от 24.10.2018, заключение № 2740 от 15.02.2019;
12	40	Пищеблок образовательной организации обеспечить достаточным оборудованием: оборудовать холодильником для хранения охлажденной курицы, овощей, оборудовать овощерезку в овощном цехе. (п.4.1)	01.09.2019	Нарушение устранено. Заключен договор на приобретение холодильника и овощерезки. Договор прилагается.
13	41,42	На пищеблоке образовательной организации заменить старый жарочный шкаф в горячем цехе, обеспечить использование исправного жарочного шкафа с плотно закрывающейся крышкой и поверхностью, позволяющей проводить его качественную уборку. (п.4.2, 4.3)	01.09.2019	Нарушение устранено. На пищеблоке школы, в горячем цехе, оборудован новый жарочный шкаф с плотно закрывающейся крышкой и поверхностью, позволяющей проводить его качественную уборку. Договор прилагается.
14	43	Пищеблок образовательной организации обеспечить кухонной посудой из нержавеющей стали для приготовления и хранения блюд. (п.4.8)	01.09.2019	Нарушение устранено. Приобретены котлы из нержавеющей стали для приготовления и хранения блюд.
15	46	Создать условия для соблюдения санитарных правил хранения чистой столовой посуды: пищеблок оборудовать сушилками для тарелок. (п.5.13)	01.09.2019	Нарушение устранено. Приобретены сушилки для тарелок.
16	53	Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем. (п.8.29)	01.09.2019	Нарушение устранено. Продукты хранятся в соответствии, срокам годности и условиям хранения установленные изготовителем, и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. Фото прилагается.
17	54	Соблюдать правила витаминизации третьих блюд. Протокол лабораторных испытаний предоставить в	01.09.2019	Нарушение устранено. Напиток отправлен на экспертное заключение 01.08.19 г, протокол

		Роспотребнадзор. (п.9.4)		испытание предоставлен дополнительно 01.09.2019 г.	будет до
18	55,56	Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем.	01.09.2019	Нарушение устранено. Продукты хранятся в соответствии,срокам годности и условиям хранения установленные изготовителем. Фото прилагается.	Фото

Директор



В. В. Гайдака

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575827

Владелец Гайдамака Валерий Владимирович

Действителен с 31.03.2021 по 31.03.2022