

31.08.2021 № 240

Начальнику Северо-Западного
территориального отдела Управления
Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека по Оренбургской области
Прояевой Н.Н

**Отчет о результатах исполнения Предписания
№16-18-21/16-74 от 02.04.2021 г по итогам проверки
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Советская средняя общеобразовательная школа»
Бугурусланского района Оренбургской области**

Перечень выявленных нарушений	Принятые меры	Копии документов и иных источников, подтверждающих устранение нарушения
1. Обеспечить при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, разработку, внедрение и поддержку процедур, основанных на принципах ХАССП	Внесены изменения в программу производственного контроля основанной на принципах ХАССП	Приложение 1. Копия ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность

2. заменить алюминиевую посуду для приготовления блюд на посуду из нержавеющей стали.	Заменена алюминиевую посуду для приготовления блюд на посуду из нержавеющей стали.	Приложение 2 Копия накладной Фото №1
3. для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд (мясорыбных, овощных, место обработки яиц) установить бактерицидную установку (прибор) для обеззараживания воздуха	Установлена бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд (мясорыбных, овощных, место обработки яиц)	Приложение 3 Копия накладной Фото №2-3
4.С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю приобрести термометры.	Приобретен термометр с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю	Приложение 4 Копия договора Фото №4
5. Складские помещения, для хранения сыпучих продуктов и овощей, оборудовать системой приточно-вытяжной вентиляции.	Заложена приточно-вытяжная вентиляция в капитальный ремонт школы на 2022 год	Приложение 5 Заявка на получение субсидий Договор на доработку сметной документации
6. Обеспечить последовательность и поточность технологических процессов обеспечивающих биологическую безопасность: в помещениях пищеблока установить мочные ванны для первичной и вторичной обработки овощей, мочная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени, фруктов.)	в помещениях пищеблока установлены мочные ванны для первичной и вторичной обработки овощей, мочная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени, фруктов.)	Приложение 6 Фото 5
7 Провести ремонт полов в обеденном зале, обеспечивать проведение качественной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Выполнена покраска полов в обеденном зале, замена пола заложена в капитальный ремонт школы на 2022 год	Приложение 7 Фото 6

Директор



Н.В. Акимова

