

Муниципальная казенная общеобразовательная организация
Прибрежненская средняя школа
 муниципального образования "Старомайский район"
 Ульяновской области
 433441, Россия, Ульяновская область,
 Старомайский район, село Грибское,
 улица Советская, дом 2
 тел.: 8 (84230) 73-3-54

" 05 " 02 2021 г.

№ 29

Зу. Икс
Прим. см

Главному специалисту-эксперту
 Территориального отдела
 Управления Роспотребнадзора
 по Ульяновской области в г. Димитровграде
 Мыркиной Н.П.

Информирую вас о выполнении нарушений в муниципальной казенной общеобразовательной организации Прибрежненская средняя школа муниципального образования «Старомайский район» Ульяновской области, указанных в Акте проверки №000033-РП от 9.02.2021 года, выявленных в ходе внеплановой проверки 9 февраля 2021 года на основании распоряжения №000033-РП от 14.01.20201

№пп	Выявленные нарушения	Отметка о выполнении
1.	На складе отсутствует прибор для измерения относительной влажности, что является нарушением п.3.8; 3.13 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	прибор для измерения относительной влажности приобретен (фото прилагается)
2.	Гардероб имеет 2 шкафа для хранения верхней и спец. одежды персонала, однако спец одежда, и одежда второго и третьего слоя, головные уборы, обувь хранятся в одном шкафу. Кроме этого в этом же шкафу хранятся 3-х литровые банки с солеными огурцами, бутылка растительного масла. А второй шкаф используется не по назначению, где хранится хлам, что является нарушением п.3.4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	В шкафах проведена уборка и сортировка верхней и спец. одежды персонала. Одежда второго и третьего слоя, головные уборы, обувь в соответствии с п.3.4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (фото прилагается)
3	Показания термометров не соответствуют записям в журнале учета температурного режима холодильного оборудования, что является нарушением п.3.8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	Показания термометров соответствуют записям в журнале учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии п.3.8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-

05.02.2021

		эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (копия прилагается)
4	В холодильнике предназначенном для хранения суточных проб не выделена отдельная полка. Кроме суточных проб в этом же холодильнике хранятся совместно готовая и сырая продукция (фарш мясной в емкости без крышке на верхней полке, молоко, масло сливочное, консервы, специи, что является нарушением п. 3.2; 8.1.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	В холодильнике предназначенном для хранения суточных проб выделена отдельная полка. Кроме суточных проб в этом же холодильнике больше ничего не хранится в соответствии с п. 3.2; 8.1.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (фото прилагается)
5	Суточные пробы не оставляются в полном объеме и хранятся менее 48 часов, что является нарушением п.8.1.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	Суточные пробы оставляются в полном объеме и хранятся менее 48 часов в соответствии с п.8.1.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (фото прилагается)
6	На ёмкостях с дезинфицирующими средствами не указано наименование дезинфицирующего средства, дата приготовления, что является нарушением п.4.6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	На ёмкостях с дезинфицирующими средствами указывается наименование дезинфицирующего средства, дата приготовления в соответствии с п.4.6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические

		требования к организации общественного питания населения».
7	В обеденном зале вывешено меню, в котором не указана калорийность порции, что является нарушением п.8.1.7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	В обеденном зале вывешено меню, в котором указывается калорийность порции, что является нарушением п.8.1.7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (копия прилагается)
8	Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали, однако кухонная посуда (эмалированные тазы, алюминиевые кастрюли) используется с дефектами механическими повреждениями. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд не имеет мерную метку (в литрах или миллилитрах), что является нарушением п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Закупка посуды для приготовления блюд должна из нержавеющей стали в соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» запланирована на 2022 год.
9	В холодильнике молочной продукции хранятся 2 пачки сметаны производства ООО «Фотида» с истекшим сроком годности (дата изготовления 21.12.2020г), срок хранения 10 дней, что является нарушением ст.17 п.7 Технического регламента Таможенного союза РТ ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	2 пачки сметаны производства ООО «Фотида» с истекшим сроком годности (дата изготовления 21.12.2020г) списаны в соответствии с ст.17 п.7 Технического регламента Таможенного союза РТ ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Директор



Н.М.Погодина