

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ
ЧУНСКИЙ РАЙОН

Муниципальное общеобразовательное бюджетное
учреждение основная общеобразовательная школа № 8
665525 п. Таргиз, ул. Школьная 5
Телефон: 89836996891
E-mail: targiz.8@mail.ru
От 20.05.2021 г. № 41

Начальнику Территориального отдела
Роспотребнадзора по Иркутской области
в Тайшетском и Чунском районах
Спасска Л.Н.

директора МОБУ ООШ № 8

Горобцовой М.А.

В соответствии с предписанием Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей благополучия человека по Иркутской области в Тайшетском и Чунском районах от 21 апреля 2021 года № 000759 муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение основная общеобразовательная школа № 8 п. Таргиз устранило нарушения требований санитарного законодательства.

№ п/п	Содержание нарушений	Мероприятия по устранению нарушений	Примечание
1	Обеспечить помещение для разведения дезинфицирующих средств поддоном (п.2.4.12 СГ1 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи ")	Помещение для разведения дезинфицирующих средств оборудовано поддоном	Прилагается фото
2	Обеспечить приготовление дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по разведению (п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи "	Обеспечено приготовление дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по разведению. Проведен дополнительный инструктаж с работниками пищеблока по разведению дезинфицирующих средств	
3	Обеспечить достаточным количеством раковин для мытья рук детей перед обеденным залом (раздел IV таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания")	Перед обеденным залом оборудована вторая раковина для мытья рук детей (33 обучающихся)	Прилагается фото

4	Обеспечить в обеденном зале вывешенное меню с указанием сведений об названиях, объемах блюд и калорийности блюд (п.8.1.7СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").	Обеспечено в обеденном зале вывешенное меню с указанием сведений об названиях, объемах блюд и калорийности блюд	Прилагаются копии меню
5	Обеспечить контроль температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков при раздаче (п. 5.1, гл 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").	Обеспечен контроль температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков при раздаче. Приобретен термощуп.	
6	Обеспечить овощной цех производственными столами, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами (п.2.4.6.2СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи ")	Холодный цех оборудован тремя цельнометаллическими столами	Прилагается фото
7	Обеспечить в холодном цехе оборудование бактерицидной установки для обеззараживания воздуха (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи ")	Обеспечено в холодном цехе оборудование бактерицидной установки для обеззараживания воздуха	Прилагается фото
8	Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря (п. 2.4.6.2СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи ")	Использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря не допускается.	
9	Обеспечить готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на пищеблоке, соответствующие требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям (п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ч. 1. ст. 28 Федерального Закона	Обеспечены готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на пищеблоке, соответствующими требованиям технических	

	от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)	регламентов и единым санитарным требованиям. Проведен дополнительный инструктаж с работниками пищеблока по приготовлению блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.	
10	Обеспечить производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования (п. 2.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", гл.3 ст.10 п.3 ч.3, ст. 1 Зп. 1 технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ст. 11 Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).	Обеспечен производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования (договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области) от 23 апреля 2021 г № 204-р	Прилагается копия договора
11	Обеспечить примерное перспективное меню в соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям (п.8.1.2 таблице №1 приложение №10, приложению №9 таблице №1, №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения");	Обеспечено 12-дневное примерное меню в соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям	Прилагается копии меню
12	Обеспечить допуск сотрудников с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе (п. 1.5СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи ")	Обеспечен допуск десяти сотрудников с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе в ЛДП. Также заключен договор	Копия договора Копии отношений на имя начальника МКУ « Отдел образования администрации Чунского района»

		с ОГБУЗ «Чунская РБ» от 03 февраля 2021 г. № 16 – П на проведение периодического медицинского осмотра 14 сотрудников школы (отсутствует финансирование)	
--	--	---	--

Директор МОБУ ООШ № 8 п. Таргиз



М.А. Горобцова