

Ответ на предписание № 187 от 30.10.2023г. «Об устранении выявленных нарушений обязательных требований и (или) о проведении мероприятий по предотвращению вреда (ущерба) охраняемых законом ценностям»
 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Территориальному отделу Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю

№ п/п	Нарушение	Отметка об исполнении
1	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на питание детей маркировку, наличие ярлыков (листы вкладыши) с необходимой информацией о товаре и производителе на упаковочной таре сухарей панировочных; сыр «Российский» - п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Выполнено
2	Соблюдение условий хранения мяса птицы в соответствии с требуемой температурой хранения заводом изготовителем п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Выполнено
3	В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, ведения ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции, в складских помещениях использование психрометра -п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Подана заявка на приобретение
4	В зоне порционирования готовых блюд использование бактерицидного оборудования - п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Выполнено
5	Соблюдение технологии приготовления вторых блюд в соответствии с технологической картой, утвержденной руководителем организации – п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Выполнено
6	Своевременное прохождение периодического медосмотра и гигиенической подготовки и аттестации – 2. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Выполнено

7	Исправность технологическое оборудование (вытяжка с механическим побуждением в горячем цехе), зону мытья кухонной и столовой посуды, где повышенное выделение, локальной вытяжной вентиляцией – п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Подана заявка на установку вытяжки
8	Внутреннюю отделку помещений пищеблока (обеденный зал, производственные помещения с признаками плесени (стены, потолки), без дефектов и трещин – п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Проведен косметический ремонт
9	Контроль ежедневных показателей температурного режима хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании и складских помещениях, ведение журналов с регистрацией показателей – п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Выполнено
10	Мойку кулеров для питьевого режима по классам, с периодичностью не реже одного раза в семь дней и с применением дезинфекционного средства не реже одного раза в три месяца – п.8.4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Производится

Директор школы



Е.А. Тимошина