

Российская Федерация
Красноярский край
Курагинский район
МКОУ Поначёвская ООШ № 28
662938, Красноярский край
Курагинский район
с. Поначёво, ул. Горка 36
тел.839913737164
e-mail: ponachovo-mkou28@mail.ru
« 04 » марта 2024 г.
№ 12

Начальнику территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Красноярскому краю в г. Минусинске,
Главному государственному санитарному
врачу по г. Минусинску, Минусинскому,
Ермаковскому, Идринскому, Каратузскому,
Краснотуранскому, Курагинскому и
Шушенскому районам
Т.И. Малегиной

от директора МКОУ
Поначёвская ООШ № 28
Борисовой О.Ю.

Ответ на представление

На ваше представление № 24-05-01/07-152-2024 от 14 февраля 2024 г об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований со сроком исполнения до 04.03.2024 года сообщаю, что по предписанию № 902 от 26.01.2024 года, № 903 от 26.01.2024 года были выполнены мероприятия следующего содержания:

№ п\п	Содержание замечания	Проведенные мероприятия
1	В питании обучающихся используются колбасные изделия	Колбасные изделия исключены из 10-дневного меню https://sh28-ponachyovo-r04.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/47/476/Desyatidnevnoe_menyu.pdf
2	Не соблюдается масса порций в зависимости от возраста (в граммах) для детей 12 лет и старше (второго мясного блюда, гарниров, салатов)	Масса порций для детей 12 лет и старше приведена в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 https://sh28-ponachyovo-r04.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/47/476/Desyatidnevnoe_menyu.pdf
3	Отсутствуют технологические карты на приготовление блюд.	На приготовление блюд составлены технологические карты в соответствии с п. 8.1.2. приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4	Не проводится контроль соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции в холодильнике для хранения рыбы, овощей, с последующей регистрацией в	от 16.01.2024 г проводится контроль соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции в холодильнике для хранения рыбы, овощей, с регистрацией в «Журнале учёта температурного режима

	«Журнале учёта температурного режима холодильного оборудования.	холодильного оборудования.
5	Не соблюдаются условия отбора суточных проб, суточные пробы (холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются в объёме менее 100 грамм, порционные блюда в объёме менее одной порции)	Отбор суточных проб проводится в соответствии с п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в объёме не менее 100 грамм, порционные блюда в объёме одной порции)
6	Проводится витаминизация напитков (чай, какао), не витаминизируется (компот, кисель)	Витаминизация третьих блюд (компот, кисель) проводится в соответствии п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7	Для мытья кухонной посуды не установлены моечные ванны	Приобретена двухсекционная моечная ванна
8	В горячем цехе пищеблока стены, потолки выполнены известковой побелкой, с дефектами, механическими повреждениями	Подано ходатайство в управление образования администрации Курагинского района на выделение денежных средств для ремонта горячего цеха
9	Для разделки пищевых продуктов используется разделочный инвентарь (разделочные доски) с дефектами, механическими повреждениями	Приобретены новые разделочные доски
10	Холодильное оборудование для хранения пищевых продуктов не имеет маркировки	Холодильное оборудование обозначено маркировкой в соответствии с п.2.4.6.2. СП 2.4.3648, п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
11	В личной медицинской книжке кухонного работника Свиридовой В.Г. отсутствует ревакцинация против дифтерии и столбняка 1 раз в 10 лет	В личной медицинской книжке кухонного работника Свиридовой В.Г. сделана отметка о ревакцинация против дифтерии и столбняка участковым терапевтом КГБУЗ «Курагинская РБ» Баландиной Л.А.

Директор МКОУ Поначёвская ООШ № 28



Труф

О.Ю. Борисова