

Администрация
Таштагольского муниципального района
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа №10»
(МБОУ ООШ №10)
Ноградская ул., д. 20, Таштагол, 652992
Тел. (384-73) 3-20-53
E-mail: TashSch10@yandex.ru
<http://tashsch10.ucoz.ru/>
ИНН/КПП 4228007508/422801001
от 16.05.2023 № 69

Начальнику ТО Управления
Роспотребнадзора по Кемеровской
области в г. Таштаголе и Таштагольском
районе

П.А. Куренкову

муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа
№ 10»
директора Поповой О.В.

Информация

о результатах устранения нарушений, выявленных в ходе выездной проверки и начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Таштаголе и Таштагольском районе в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Основная общеобразовательная школа № 10» в апреле 2023 г.

№ п/п	предписание	что сделано
1.	«Обеспечить производственные помещения столовой системой горячего водоснабжения закрытого типа в соответствии с требованиями п. 2.6.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», п. 2.3 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта. А также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», т.е. для технологических нужд (мытья столовой и кухонной посуды), хозяйственно-бытовых целей (соблюдение правил личной гигиены – мытье рук персоналом и учениками) не использовать горячую воду из системы теплоснабжения».	Нарушение устранено. В моечной столовой и кухонной посуды установлен водонагреватель накопительный объёмом в 100 литров, установлены 4 проточных водонагревателя.
2.	«Обеспечить содержание складского помещения пищеблока в соответствии с требованиями п. 2.5.3 СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»	Нарушение устраняется. Принимаются меры по исправлению стены складского помещения, будет устранена трещина стены.
3.	«Обеспечить условия хранения пищевых продуктов в складских помещениях пищеблока при обязательном наличии информации о производителе, дате выработки, сроке годности, условиях хранения в соответствии с	Нарушение устранено. Все пищевые продукты в складских помещениях пищеблока имеют информацию о производителе, дате выработки, сроке годности, условиях хранения.

	<p>требованиями ст. 3 Федерального закона от 02.02.2000 № 29-ФЗ «О безопасности пищевых продуктов». Ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	
4.	<p>«Обеспечить оборудование над моечными ваннами в овощном цехе над моечными ваннами для мытья столовой и кухонной посуды в моечном отделении вытяжные зонты местной вентиляции с механическим побуждением в соответствии с требованиями п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>Нарушение будет устранено до 31.05.2023 г. Работы начаты, существует договоренность о поставке и монтаже оборудования.</p>
5.	<p>«Обеспечить овощной цех в достаточной мере емкостями для пищевых отходов в соответствии с требованиями п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>Нарушение устранено. В овощной цех приобретены дополнительные емкости для пищевых отходов.</p>
6.	<p>«Обеспечить оснащение овощного, мясорыбного цехов, холодной зоны (зона приготовления калиброванных сырых овощей) бактерицидными установками в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».</p>	<p>Нарушение устраняется. Заказаны два бактерицидных облучателя, один бактерицидный облучатель установлен.</p>
7.	<p>«Обеспечить в производственных помещениях столовой соблюдение поточности технологических потоков – исключение встречных потоков сырой и готовой продукции, в соответствии с требованиями п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>Нарушение устранено. Изменена расстановка мебели и оборудования, определены пути, обеспечивающие последовательность и поточность технологических процессов. Исключено пересечение путей сырой и готовой продукции.</p>
8.	<p>«Обеспечить приведение проектной, технической и иной документации по организации фактического питания в организованных и неорганизованных коллективах в соответствии с требованиями п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>Нарушение устранено. В соответствии с п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных местах для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:</p>

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции;

- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организаций профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей».

В МБОУ ООШ № 10 утверждено примерное 20-дневное меню завтраков и обедов для учащихся 1-4-х классов (возрастная группа с 7 до 11 лет), 5-9-х классов (возрастная группа с 12 лет и старше) на основании примерных меню, разработанных по заказу Министерства образования и науки Кузбасса МАУ «Школьное питание». В рамках цифровизации школьного питания ежедневно выставляются меню на платформе «Food» для родителей и учащихся, которые имеют к ней свободный доступ на официальном сайте школы и в Электронной школе 2.0. Для каждого блюда указываются масса, калорийность, содержание белков, жиров, углеводов. Распечатанные варианты меню выставляются также на информационном стенде в столовой (образцы прилагаются).

Директор



О.Е. Лопова