|  |  |
| --- | --- |
| 20_gerb**Российская Федерация**Свердловская область**АЧИТСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ****муниципальное казенное общеобразовательное учреждение****Ачитского городского округа****«Бакряжская средняя общеобразовательная школа»**623225, с.Бакряж, ул.Заречная 1Телефон/факс 8343 91 7-61-46E-mail: bakashit@mail.ruИНН/КПП6637003064/663701001 13.05.2019 г. № 80 |  В территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах |

Отчет

О выполнении предписания Управления Федеральной службы по надзору в сфере зашиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области от 02.07.2018 №312/2018-23

«Об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | содержание мероприятия | №нормативногодокумента | пункт НД | Отметка о выполнении |
| **1**. | Обеспечить у сотрудников оздоровительного учреждения1. санитарные книжки установленного образца,
2. у всех сотрудников оздоровительного учреждения в личных медицинских книжках иметь допуск к работе по результатам медицинского осмотра (унифицированный штамп с подписью председателя медицинской комиссии),
3. иметь данные о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с периодичностью 1 раз в 2 года.
 | СанПиН2.4.4.2599-10 | 1.8 | 1.все сотрудники обеспечены санитарными книжками установленного образца2.в стадии выполнения3. все сотрудники прошли обучение по сан.минимуму |
| 2. | Обеспечить оздоровительное учреждение примерным 10-ти дневное меню дифференцированным по возрастам, сезонам. | СанПиН2.4.4.2599-10 | 9.1 | выполнено |
| 3. | В оздоровительном учреждении на пищеблоке производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. | СанПиН2.4.4.2599-10 | 9.8 | 01.06.2019 |
| 4. | Провести корректировку примерного 10-ти дневного меню в части недопущения повторения одних и тех же блюд в один и тот же день или последующие 2-3 дня. | СанПиН2.4.4.2599-10 | 9.10 | выполнено |
| 5. | Провести корректировку примерного 10-ти дневного меню в части соблюдения требования к составлению примерного меню: ежедневно в завтрак включать 2 блюдо и закуску. | СанПиН2.4.4.2599-10 | 9.14 | выполнено |
| 6. | Для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводить ежедневную С-витаминизацию третьих блюд обеденного рациона: в обед включать сладкое блюдо (напитки из фруктов, ягод, компоты, кисели). | СанПиН2.4.4.2599-10 | 10.3 |  в стадии выполнения |
| 7. | Обеспечить в оздоровительной организации проведение ежедневной влажной уборки всех помещения с применением моющих средств. | СанПиН2.4.4.2599-10 | 11.2 |  в стадии выполнения |
| 8. | Обеспечить в оздоровительном учреждении на рабочем месте в помещении для хранения уборочного инвентаря и разведения дезинфицирующих средств наличие инструкции по использованию применяемых моющих и дезинфицирующих средств. | СанПиН2.4.4.2599-10 | 11.4 | выполнено |
| 9. | Уборочный инвентарь для туалета хранить в специально отведенном месте, в шкафу. Емкости для обтирки пыли в туалете хранить отдельно от другого уборочного инвентаря. | СанПиН2.4.4.2599-10 | 11.10 | выполнено |
| 10. | В оздоровительном учреждении в помещении для хранения уборочного инвентаря обеспечить условия для просушивания и хранения в чистом виде уборочный инвентарь (ведра и тазы для мытья коридоров и кабинетов) | СанПиН2.4.4.2599-10 | 11.15 | выполнено |
| 11. | В учреждении на пищеблоке не использовать разделочные доски для готовой и сырой продукции, выполненные из прессованной фанеры. | СанПиН2.4.5.2409-08 | 4.12 | выполнено |
| 12. | В учреждении на пищеблоке в моечном помещении обеспечить наличие инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах, посудомоечной машине. | СанПиН2.4.5.2409-08 | 5.4 | выполнено |
| 13. | В оздоровительном учреждении на пищеблоке соблюдать правила мытья кухонной посуды: мытье кухонной посуды осуществлять щетками, не использовать ветошь. | СанПиН2.4.5.2409-08 | 5.8 | выполнено |
| 14. | В оздоровительном учреждении на пищеблоке обеспечить условия для вторичной обработки фруктов, овощей: оборудовать моечную ванну для готовой продукции. | СанПиН2.4.5.2409-08 | 8.13 | Моечная ванна установлена |
| 15. | Обеспечить прием детей в оздоровительном учреждении при наличии результатов обследования детей на гельминтозы и кишечные протозоозы. | СанПиН3.2.3215-14 | 4.1. | проведено |
| 16. | В учреждении дезинфицирующие средства хранить в недоступном для детей месте. | СП 3.5.1378- 03 | 2.4. | выполнено |

Директор школы: Ульянов А.А.