

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ

Краснодарский край

Красноармейский район

Муниципальное бюджетное

образовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 1

353800 ст. Полтавская, ул. Ленина, 247

ИНН 233601138

от «28» октября 2021 год № _____

Главному государственному санитарному врачу

Управления Федеральной службы по надзору

в сфере защиты прав потребителей и благополучия

человека по Краснодарскому краю

в Славянском, Красноармейском и Калининском районе

Осмоловскому С.А.

Директора МБОУ СОШ № 1

ст. Полтавской

Братиковой Л.Ф.

Информация

по устранению выявленных нарушений обязательных требований

По итогам проверки школы специалистами Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Славянском, Красноармейском и Калининском районах получено предписание № 49п – 26.2021 от 13.04.2021 года, по выявленным нарушениям санитарного законодательства сообщая следующее:

№ п/п	Замечания по итогам проверки	Информация о выполнении
1.	В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи не предусмотрены следующие помещения: цех вторичной обработки овощей, холодильный цех, складское помещение для холодильников, склад для овощей, загрузочная, комната персонала.	Имеющееся помещение пищеблока имеет площадь 112,5 кв.м и нет возможности разместить цех вторичной обработки овощей, холодильный цех, складское помещение для холодильников, склад для овощей, загрузочную, комнату персонала.
2.	Пять производственных столов имеют повреждённую поверхность с дефектами, часть кастрюль для приготовления пищи алюминиевые, вместо посуды из нержавеющей стали. Не оснащены бактерицидным оборудованием для обеззараживания воздуха участки порционирования блюд, мясорыбный цех, овощной цех. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд не имеет мерную метку объёма в литрах и (или) миллилитрах	Приобретены 5 производственных столов. Алюминиевые кастрюли заменили на кастрюли из нержавеющей стали Оснащены бактерицидным оборудованием для обеззараживания воздуха участки порционирования блюд, мясорыбный цех, овощной цех. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объёма в литрах и (или) миллилитрах
3.	В моечной столовой и кухонной посуде над моечными ваннами отсутствует вытяжная вентиляция. Не проводится обследование технического состояния локальных вытяжных устройств над тепловым оборудованием (ревизия, очистка и контроль эффективности) не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объёмов вытяжки воздуха.	В моечной столовой и кухонной посуде над моечными ваннами будет установлена вытяжная вентиляция до 30.12.2021г. Проведено обследование технического состояния локальных вытяжных устройств над тепловым оборудованием (ревизия, очистка и контроль эффективности).
4.	Не обеспечена посадка всех обучающихся в обеденном зале в течение не более трёх перемен, из 1039 чел. обучающихся питается 881 учащийся, из них 496 чел. в первую смену на 4-х переменах, во вторую смену 385 чел. на 3-х переменах.	Не имеем возможность увеличить площадь обеденного зала

5.	<p>Внутренняя отделка стен и потолка в горячем цехе пищеблока имеет повреждения, дефекты, на полу в производственных цехах местами треснутая плитка с дефектами, в обеденном зале на потолке следы протечек, что не позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами</p>	<p>Произведён ремонт стен и потолка в горячем цехе пищеблока, в обеденном зале.</p> <p>Половая плитка на пищеблоке будет заменена в 2022 году.</p>
6.	<p>Неудовлетворительное качество мытья столовой посуды согласно протоколу исследований по экспресс-методикам № 35 от 30.03.2021 г. на 5 предметах (тарелки мелкие, глубокие, вилки, ложки) обнаружены остатки пищи.</p>	<p>Приобретена новая посудомоечная машина</p>
7.	<p>При употреблении детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале не созданы условия для временного хранения готовых блюд, пищевой продукции и для разогрева блюд.</p>	<p>В обеденном зале созданы условия для временного хранения готовых блюд, пищевой продукции и для разогрева блюд. Приобретены и установлены в обеденном зале холодильник и микроволновая печь</p>
8.	<p>Для мытья кухонной посуды используется бытовая ванна для купания с оббитой эмалью, вместо 2 моечных ванн, с объёмом, позволяющим полное погружение кухонной посуды, для мытья столовой посуды, Для мытья столовой посуды имеется 4 моечных ванны вместо 5</p>	<p>Для мытья кухонной посуды приобретены и установлены 2 моечных ванны, с объёмом, позволяющим полное погружение кухонной посуды, Для мытья столовой посуды приобретена 1 недостающая имеется 4 моечная ванна.</p>
9.	<p>Площадь обеденного зала недостаточная, из расчёта 0,7 м.кв. на одно посадочное место, рассчитана на 114 посадочных мест (19 шестиместных обеденных столов), что недостаточно для более 1000 обучающихся в общеобразовательной организации. Продолжительность перерыва для приёма пищи составляет 15 минут, вместо 20 минут</p>	<p>Не имеем возможность увеличить площадь обеденного зала</p>



Директор МБОУ СОШ № 1

Л.Ф. Брагикова