

Информация об устранении нарушений
предписания № 217 от 27.10.2016 г.
ТО У Роспотребнадзора Старорусского района

1. Приобретены приборы для измерения температуры воздуха и влажности в овощехранилищах и складских помещениях.
2. Морозильные камеры холодильников оборудованы контрольными термометрами. Сделана заявка на денежные средства на приобретение термощупов для оценки температурного режима поступающих и изготавливаемых кулинарных изделий.
3. Заведён новый журнал бракеража скоропортящейся продукции по установленной форме. Продукты закупаются с сопроводительными документами и маркировкой, обозначенной на упаковке. Скоропортящиеся продукты закупаются с сертификатами и обязательным указанием температуры хранения и конечного срока реализации.
4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения.
5. В дошкольных группах при покупке рабочих материалов, игрушек сохранены документы, подтверждающие происхождение и безопасность, из пользования изъяты материалы с прошедшим сроком годности.
6. Для хранения спецодежды работников пищеблока установлены дополнительные шкафы.
7. Утверждён график проведения генеральных уборок помещений организации. Уборочного инвентаря хватает, инвентарь промаркирован и хранится в шкафах.
8. Приобретён уборочный инвентарь для уборки спортивного зала школы. Унитазы вычищены от ржавчины и оборудованы сидениями, обозначены маркировкой ёмкости для обеззараживания квачей.
9. Проведён инструктаж с техперсоналом по правилам приготовления дезрастворов и проведение текущей и профилактической дезинфекцией, ежедневное обработки санитарно-технического оборудования дезинфекционными средствами.
10. Заведён журнал витаминизации третьих и сладких блюд в соответствии с рекомендуемой формой.
11. Обеззараживание пищевых отходов проводится в конце дня перед утилизацией.
12. Заменены неисправленные и перегоревшие лампы освещения в дошкольной группе д. Астрилово.
13. Сделана заявка в Комитет по образованию на выделение денежных средств для проведения замеров ЭМИ.
14. Журнал бракеража готовых блюд заполняется в соответствии требований санитарных правил.
15. Обработка овощей проводится с использованием дуршлагов.
16. Промаркированы столы и стулья цветными метками в соответствии с присвоенным им номером. В классных журналах оформлен лист здоровья на каждого обучающегося.

17. Отремонтировано неисправное санитарно-техническое оборудование дошкольной группы д. Большие Боры.

18. В дошкольной группе д. Большие Боры заменены инструкции по мытью посуды и обработке инвентаря. Моечные раковины промаркированы. Запрещено использования моющего средства «Лазурит». В школьном пищеблоке для ополаскивания посуды используется гибкий шланг с душевой насадкой.

19. Фактический рацион питания составляется в соответствии с утвержденным примерным меню, выполняются требования санитарных правил по использованию в питании детей рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Технологические карты оформлены согласно приложению № 7. Запрещено жарение. Отобранные суточные пробы сохраняются в течение не менее 48 часов.

20. Расписание уроков переделано в соответствии с гигиеническими требованиями и рекомендациями.

22. Заведён журнал работы бактерицидного облучателя в пищеблоках. Оформлены акты ввода в эксплуатацию бактерицидных ламп.

14.12.2016 г.

Директор школы  Мельникова С.А.

