

Свердловская область
Горноуральский городской округ
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 24
п. Горноуральский, д. 34, Пригородный район, Свердловская область, 622904
тел (3435) 912-770, факс (3435) 912-368, E-mail: School24@mail.ru

Исх. № 14 от 06.02.2018

Управление Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Свердловской
области
Главному государственному санитарному
врачу по г. Нижний Тагил и Пригородному
району
Ю.Я. Бармину

Директора МАОУ СОШ № 24
Т.М. Заостровных

Ответ на предписание № 01-09-12/893 от 09.02.2017г.
об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

№ п/п	Содержание предписания	№ НД	Пункт НД	Срок
1.	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.	ТР ТС 021/2011	ст.10 п.2	09.02.2018 Выполнено
2.	Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции определить: 1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса		ст.11 п.3	09.02.2018 Выполнено

Нижнетагильский отдел Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области
Входящий
Дата 8 ФЕВ 2018

	<p>производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль</p> <p>3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;</p> <p>4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);</p> <p>5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей</p> <p>6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных</p>			
3.	Привести в соответствие нормативным величинам уровень шума в кабинете информатики. Протокол лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.	СН 2.2.4/2.1.8.56 2-96	6.3	09.02.2018 Выполнено
4.	Обеспечить просушивание стаканов на решетках, полках, стеллажах.	СП 2.3.6.1079-01	5.10	09.02.2018 Выполнено
5.	В примерном меню к каждому блюду указывать информацию о содержании кальция и фосфора.		6.4	
6.	Соблюдать выхода (массу) блюд в примерном и фактическом меню с учетом возраста обучающихся и в соответствии с приложением №3 СанПиН 2.4.5.2409-08.		6.9	
7.	Не допускать повторяемости одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня.		6.13	
8.	В примерном меню учитывать		6.14	

	рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.			Выполнено
9.	Ежедневно в рацион включать хлеб ржаной и пшеничный.	СП 2.3.6.1079-01	6.17	09.02.2018 Выполнено
10.	Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.		6.18	09.02.2018 Выполнено
11.	В обед включить закуски		6.19	09.02.2018 Выполнено
12.	Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню.		6.22	09.02.2018 Выполнено
13.	Отпуск горячего питания обучающимся организовать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.		7.2	09.02.2018 Выполнено
14.	Обеспечить подводу горячей воды к раковинам для мытья рук в мясо-рыбном цехе, холодном цехе, в горячем цехе.		13.2	09.02.2018 Выполнено
15.	Обследования на заселенность синантропными членистоногими проводить 2 раза в месяц.	СанПиН 3.5.2.1376-03	5.2	09.02.2018 Выполнено

Директор



Т.М. Заостровных