



муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 16»
(МБОУ «Школа № 16»)

653007, Российская Федерация, Кемеровская область-Кузбасс,
город Прокопьевск, улица Печерская, дом № 4;
тел./факс (83846) 61-78-83. E-mail: school_16prk@list.ru
Интернет-сайт: <http://moushk16.ucoz.ru>

ОКПО 48623302

ОГРН 1024201889227

ИНН/КПП 4223025775/422301001

УФК по Кемеровской области (МБОУ «Школа № 16», л/с 20396Х56980)

Р/счет 40701810400001000034

Исх. № 112 от 22.03 2021 г.
На вх. № _____ от _____ 2021 г.

Начальнику территориального отдела
Управления Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия
человека по Кемеровской области в
городе Киселевске, городе
Прокопьевске и Прокопьевском районе.
Главному государственному
санитарному врачу в городе Киселевске,
городе Прокопьевске и Прокопьевском
районе Кемеровской области-Кузбасса
В.В. Вачаеву

Уважаемый Владимир Викторович!

В соответствии с Актом проверки и Предписанием территориального отдела
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Кемеровской области в городе Киселевске, городе
Прокопьевске и Прокопьевском районе от 12.03.2021 г. по фактам установленных
нарушений администрация МБОУ «Школа № 16» сообщает следующее:

Содержание предписаний	Информация ОУ
п.1. Отпуск горячего питания обучающимся организовать по классам на перемене, продолжительностью не менее 20 минут.	В связи с совместным пребыванием в образовательном учреждении контингентов МБОУ «Школа № 16» и МБОУ «Школа № 71» в режиме ступенчатого расписания учебных занятий отпуск горячего питания организованно по классам на перемене, продолжительностью 20 минут будет восстановлен к 01.09.2021 г.
п.2. Скорректировать режим прихода учащихся в учреждение.	По причинам указанным в комментариях к п.1 график прихода учащихся в школу будет скорректирован к 01.09.2021 г.
п.3. Вести учет питающихся в образовательном учреждении.	Ответственными лицами образовательного учреждения усилен контроль за ведением учета питающихся учащихся.
п.4. Оборудовать ванны для обработки фруктов, яиц, приобрести формы для	По состоянию на 15.03.2021 г. оборудована ванна для обработки фруктов, яиц.

духового шкафа.	Имеются формы для духового шкафа.
п.5. Соблюдать поточность на пищеблоке (исключив контакт сырой и готовой продукции).	Посредством оптимизации логистической схемы исключен контакт сырой и готовой продукции.
п.6. Оборудовать столы цельнометаллические для нарезки хлеба, овощей варенных, использовать кухонный инвентарь по назначению, использовать разделочный инвентарь без дефектов и трещин.	Оборудован стол цельнометаллический для нарезки хлеба, овощей варенных. Устранены дефекты и трещины на разделочном инвентаре. Кухонный инвентарь используется по назначению.
п.7. Соблюдать условия хранения фруктов.	Обеспечено хранение фруктов в холодильном шкафу.
п.8. Соблюдать режим мытья посуды (ополаскивать под проточной водой с гибким шлангом с душевой насадкой при температуре не ниже 65 градусов).	Соблюдается режим мытья посуды. Посуда ополаскивается под проточной водой с гибким шлангом с душевой насадкой при температуре не ниже 65 градусов.
п.9. Выделить специально выделенную промаркированную емкость для замачивания посуды путем погружения в дез. средство.	Выделена специальная промаркированная емкость для замачивания посуды путем погружения в дезинфицирующий раствор.
п.10. Устранить дефекты стен на складе.	Устранены косметические дефекты стен на продуктовом складе.
п.11. Своевременно проводить контроль температуры холодильного оборудования на пищеблоке с занесением в журнал учета.	Своевременно проводится контроль температуры холодильного оборудования на пищеблоке с занесением в журнал учета.
п.12. Обеспечить горячим водоснабжением ванну для обработки столовой посуды.	До 01.04.2021г. будет установлен титан для обеспечения горячего водоснабжения посудомоечных ванн.
п.13. Не проводить заблаговременную заготовку сырья для приготовления готовых блюд, соблюдать сроки ее реализации.	Не проводится заблаговременная заготовка сырья для приготовления готовых блюд. Сроки реализации блюд соблюдаются.
п.14. Уборочный инвентарь промаркировать на пищеблоке, упорядочить ее хранение в специально выделенный шкаф.	Промаркирован на пищеблоке уборочный инвентарь. До 01.04.2021г. будет оборудован специальный шкаф для уборочного инвентаря.
п.16. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение осуществлять в соответствии с требованием п.2.2.6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требования к организации общественного питания населения».	Усилен контроль за осуществлением приема пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение в соответствии с требованиями п.2.2.6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
п.17. Вести журналы готовой продукции, скоропортящихся продуктов, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал здоровья в соответствии с требованиями п.7.1.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требования к организации общественного питания населения».	Ведутся журналы готовой продукции, скоропортящихся продуктов, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал здоровья в соответствии с требованиями п.7.1.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
п.18. В учреждении осуществлять контроль за организацией питания, выдачей готовых блюд.	Усилен контроль за организацией питания и выдачи готовых блюд, путем взвешивания.

п.19. Отрегулировать процесс своевременного измерения температуры тела сотрудников пищеблока, проходящих на работу, вести учет поступления дезинфицирующих средств, для обработки столовой посуды с применением дезинфицирующих средств методом погружения имеющуюся специально выделенной и промаркированной емкости для замачивания посуды.

Отрегулирован процесс своевременного измерения температуры тела сотрудников пищеблока, проходящих на работу. Два раза в день измеряется температура работников пищеблока и заносится в специальный журнал. Ведется учет поступления дезинфицирующих средств, для обработки столовой посуды с применением дезинфицирующих средств.

Директор школы

В.Н. Ламанов

Исп. Романенкова Е.Б.
Тел. 61-78-83

