



КОМИТЕТ ПО ДЕЛАМ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА ЧЕЛЯБИНСКА

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ СПОРТИВНОГО, СПОРТИВНО-АДАПТИВНОГО И
ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ПРОФИЛЯ г. ЧЕЛЯБИНСКА»**

454046, г. Челябинск, ул. Новороссийская, 130, тел. (351)2565471, факс (351) 256-56-66

14.03.2016 № 38

Г
Управление Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Челябинской области

В ответ на Предписание от 05.02.2016 № 09/30-53 была проведена работа по устранению замечаний:

1. Проведена экстренная профилактика лицам, подвергшимся риску заражения (контактным) с назначением противовирусных и антибактериальных средств в соответствии с инструкцией по применению препаратов в соответствии с требованиями п 6.16.3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций. (Арбидол по 1-3 раза в теч. 10 дней).

Заведена медицинская документация в соответствии с установленными формами (журнал регистрации инфекционных заболеваний Ф 0-60, журнал изолятора), п СП 3.1.3.2.3146-13 «Профилактика инфекционных болезней».

2 Соблюдены все правила приготовления растворов дезинфицирующих средств в строгом соответствии с инструкцией к препарату согласно СанПиН 2.4.2.2821-10Б, Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. Промаркированы емкости для разведения дезинфицирующих средств. Соблюдены правила хранения рабочих растворов, приобретены крышки на емкости для дез.растворов.

3. Произведена дезинфекция помещений с применением дезинфицирующих средств.

Усилен контроль над содержанием помещений школы. (Заменены старые ерши для унитазов на новые соблюдены правила обработки и хранения уборочного инвентаря. Согласно п.11.4.12.3.12.8.12.11. Сан ПИН 2.4.2.28.21.-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

4 Организован питьевой режим в жилых группах интерната (п.п.10.1.10.3.10.5. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях НПО и СПО».

5. Разработано примерное 14-ти дневное меню с учетом специфики питания воспитанников интерната (п. 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08).

6. Воспитанники интерната обеспечены набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных суточным набором, из расчета в один день на человека (п. 6.30. Приложение 8 СанПиН 2.4.5.2409-08).

7. Технологические карты на выпускаемые по меню блюда оформлены в соответствии с требованиями по их оформлению (п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08).

8. Технологии приготовления блюд на пищеблоке соблюдены на основании технологических карт (п. 8.22.СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).

9. Ведется ежедневно журнал брокеража готовой продукции на пищеблоке, в соответствии с требованиями по его оформлению, в том числе в выходные дни недели (п.14.6.СанПиН2.4.5.2409-08).

10. Пакета товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность всех поступающих продуктов питания в наличии (п. 6.26, 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08, п.7.7 СП 2.3.6.1079-01, п. 9 ст. 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).

11. Соблюдены условия хранения по температурному режиму продуктов питания, производственного сырья и суточных проб в холодильном оборудовании и складских помещениях пищеблока, установленных изготовителем продукции в сопроводительных документах о ее качестве и безопасности (п.14.11., приложение 11 СанПИН 2.4.5.2409-08,п.7.12 СП2.3.6.1079-01).

12. Соблюдено товарное соседство при хранении сырой и готовой продукции в холодильниках пищеблока(п.7.11.СП2.3.6.ю1079-01).

13. Восстановлена работа 2-х умывальных раковин в умывальной зоне обеденного зала(п.3.4.СанПиН2.4.5.2409-08).

14. Стеллажи в складе хранения овощей для хранения продукции будут установлены по мере финансирования.

15. Обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами на умывальной раковине цеха сырой продукции пищеблока для обработки рук сотрудников после работы с производственным сырьем и сырым яйцом происходит в соответствии с п.13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

16. Проводится работа по замене системы принудительной вентиляции с механическим побуждением в варочном зале пищеблока (п 4.4. СП 2.3.6.1079-01).

17. Оснащение холодильного оборудования пищеблока и продуктового склада контрольными термометрами будет происходить по мере финансирования.

18. Проведена ревизия функции сушки посудомоечной машины пищеблока (п.6.7. СП 2.3.6.1079-01).

19. Промаркировано и оборудовано крышками емкости для сбора пищевых отходов на пищеблоке (п.9.13. СП 2.3.6.1079-01).

20. Приобретение металлических кассетниц для хранения чистых столовых приборов будет происходить по мере финансирования.

21. Обновлена маркировка бачков на пищеблоке по ее функциональному назначению(п.6.5.СП2.3.6.1079-01).

22. Приобретение на пищеблок дополнительное количество кухонных баков большой емкости для приготовления 1-3 блюд будет происходить по мере финансирования.

23. Установка дополнительного количества стеллажей и сушек для хранения чистой столовой посуды на пищеблоке будет происходить по мере финансирования.

24. Исключено применение губчатого материала для мытья технологического оборудования пищеблока(п.6.19.СП2.3.6.1079-01).

25. Проведена внеплановая генеральная уборка помещений склада 24.02.2016 года.

Директор



А.М. Галкин