

Слободо-Туринский муниципальный район  
Свердловской области

Муниципальное казённое  
общеобразовательное учреждение  
«Усть-Ницинская средняя  
общеобразовательная школа»  
623943, Свердловская область,  
Слободо-Туринский район,  
с. Усть-Ницинское,  
ул. Школьная 8.  
тел. 8 (34361) 27-8-96  
ust-nizsoh@mail.ru  
**№ 28 от 02.04.2024**

В Территориальный отдел в г.Ирбите,  
Ирбитском, Слободо-Туринском, Гавдинском,  
Таборинском и Туринском районах  
Управления Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по Свердловской  
области

Начальнику территориального отдела  
Роспотребнадзора  
Девятьяровой Г.А.

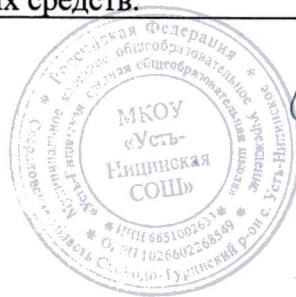
### Информация

по устранению нарушений и о проведении мероприятий по предотвращению  
причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям  
по предписанию от 03.04.2023 г. № 66-04-12/11-1014-2023

№ п/п	Содержание мероприятия по предписанию	Информация об устранении
1	Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в т.ч. технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным лицом.	Технологические карты утверждены руководителем образовательной организации.
2	Внутренняя отделка помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.	Заключен контракт на ремонт помещения столовой в июне-июле 2024 года
3	Для уборки производственных помещений пищеблока использовать промаркированный в зависимости от назначения уборочный инвентарь.	Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения.
4	Вести ежедневную регистрацию показателей влажности в складском помещении.	Ежедневно регистрируются показатели влажности в складском помещении, ведется журнал.
5	Ежедневное меню должно содержать информацию о калорийности порции.	В ежедневное меню на стенде добавлена информация о

		калорийности порций.
6	Отбор суточной пробы проводить в полном объеме.	Проведен инструктаж об отборе суточной пробы.
7	Соблюдать периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.	Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестация проводится в соответствии с рекомендациями.
8	Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд.	Проведен инструктаж о производстве продукции в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд.
9	Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Протирочную машину, овощерезку, разделочную доску (в овощном цехе) промаркировать	Протирочная машина, овощерезка, разделочная доска промаркирована. Посуда частично заменена на изделия из нержавеющей стали. В плане приобретение двух котлов на 30 литр.
10	Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), имеющими дефекты и повреждения покрытия, не позволяющее качественно проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств	Проведена оплата за 12 новых комплектов столов и скамеек для столовой. На данный момент ожидаем поставку.
11	Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.	Заклучен контракт на ремонт помещения столовой в июне-июле 2024 года.
12	Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражения грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Заклучен контракт на ремонт помещения столовой и замену крыши над столовой в июне-июле 2024 года

Директор:



С.Ю. Сарычева