



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
С ОГРАНИЧЕННЫМИ  
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ  
ПГТ ОПАРИНО»  
ИНН 4323002098 КПП 432301001  
ОГРН 1024300862464  
631810 Кировская область,  
пгт Опарино, пер. Пионерский, 5  
тел./ф. (83353) 2-21-05  
e-mail: korshkola.8@mail.ru

№ 275 от 27.03.2023 г.

Территориальный отдельный отдел  
Управления Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия  
человека по Кировской области в  
Юрьянском районе

## Об исполнении Предписания

КОГОбУ ШИ ОВЗ пгт Опарино рассмотрено Предписание №26 от 28.09.2023 «Об устранении выявленных нарушений санитарных правил» приняты следующие меры:

1. Обеспечено соответствие работника столовой школы - интернат (кладовщик Чиж Л.А.) требованиям, касающегося прохождения вакцинации против кори и наличие у данного работника медицинской книжки со сведениями о прививках против кори.(копия медицинской книжки прилагается).

2.Используется для производственных целей, мытья посуды и оборудования, с соблюдением личной гигиены на пищеблоке (столовой) учреждения холодную воду, отвечающую требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Процесс очищения вода проходит через фильтр(фото прилагается).

3.Обеспечена эффективность санитарной обработки кухонного оборудования и кухонной посуды в столовой учреждения. Проведена дополнительная учеба с сотрудниками пищеблока, кладовщиком о нормах использования дезсредств, о требованиях к отбору суточных проб, хранение продуктов.

4. Осуществляется в школе интернат общественное питание детей посредством реализации основного (организационного) меню, включающего горячее питание (обед), с учетом требований, обеспечено распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приему пищи в зависимости от времени пребывания в школе для приема пищи на обед для возрастной группы детей 7-11 лет в объеме в процентах, предусмотренных в таблице 3 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Копия меню прилагается.

5. Оборудован обеденный зал столовой школы - интернат мебелью (стульями), позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6. Используется в столовой учреждения разделочный маркированный инвентарь (нож для нарезки хлеба).

7. Осуществляется в столовой школы-интернат отбор суточной пробы холодных закусок в количестве не менее 100г.

8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в складском помещении для хранения пищевой продукции в столовой учреждения на бумажном носителе(журнал). Копия прилагается.

9. Осуществляется прием пищевой продукции (морковь, картофель, капуста, яблоки, лук репчатый, свекла столовая) на предприятии общественного питания (столовая школы-интернат) по маркировке.

10. Осуществляется хранение пищевой продукции (сельдь атлантическая слабосоленая крупная жирная) в столовой учреждения в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

11. Обеспечено оснащение предприятия общественного питания для приготовления пищи (столовая учреждения) тарой, изготовленной из материалов, соответствующих требованиям предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

12. проводится на предприятии общественного питания (столовая школы - интернат) производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

Директор

А.Н. Бабкина

Исп. Ванатова О.А. 8(83353 2-21-05)

