

Российская Федерация  
 Белгородская область  
 Управление образования администрации  
 Красногвардейского района  
 Муниципальное бюджетное  
 общеобразовательное учреждение  
 НОВОХУТОРНАЯ СРЕДНЯЯ  
 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
 Красногвардейского района  
 Белгородской области  
 309925  
 с.Новохуторное  
 тел. 6-27-74  
 E-mail: [nhutorsch@mail.ru](mailto:nhutorsch@mail.ru) №  
 от 20.10.2023 № 94  
 На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

ТО Управления Федеральной  
 службы по надзору в сфере защиты  
 прав потребителей и благополучия  
 человека по Белгородской области  
 в Валуйском районе  
 начальнику отдела Ирхиной Т.Н.

В ответ на предписание об устранении выявленных нарушений  
 обязательных требований от 16 декабря 2022 года №1694, сообщаю, что  
 проведены мероприятия для исправления замечаний, а именно:

№ п/п	Нарушения, выявленные в ходе проверки	Наименование мероприятий по устранению нарушений
1	На пищеблоке учреждения недостаточно кухонной посуды из нержавеющей стали, производственные цеха не оборудованы бактерицидными облучателями для обеззараживания воздуха	Куплены кастрюли объемом 15л и 7 л и таз для приготовления салатов (фото №1,2,3)
2	Для обеззараживания воздуха в холодном цехе пищеблока отсутствует бактерицидная установка, что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	Приобретена передвижная бактерицидная установка (фото №4)
3	Для обработки яиц используется дезинфицирующее средство «Амилокс», которое согласно инструкции по применению применяется для дезинфекции поверхностей и изделий медицинского назначения. Инструкцией по применению данного средства не установлен режим по дезинфекции яиц. Использование дезинфицирующего средства «Амилокс» для обработки яиц не исключает попадание данного дезсредства в пищевую продукцию, что является нарушением п. 2.1, п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	Закуплено дезинфицирующее средство «Ника» для обработки яиц и различного вида поверхностей (фото №5)

4	<p>Для приготовления пищи учащимся использовалась пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, а именно использовалась печень куриная, что подтверждается записью в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (дата поступления 01.09.2022 г. – дата фактической реализации 06.09.2022 г.; дата поступления 27.09.2022 г. – дата фактической реализации 29.09.2022 г.; дата поступления 22.11.2022 г. – дата фактической реализации 24.11.2022 г.) и является нарушением приложения № 6 пункта 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p>	<p>Куриная печень исключена из десятидневного меню (сканкопия документа №6)</p>
5	<p>При проведении контроля за скоропортящейся пищевой продукцией на пищеблоке в журнале бракеража скоропортящейся продукции не указаны даты фактической реализации яйца куриного, поступившего 05.09.2022 г. и 12.09.2022 г., что является нарушением п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».</p>	<p>Выявленное нарушение исправлено. Ведется контроль заполнения журнала бракеража скоропортящейся продукции(сканкопия документа №7)</p>
6	<p>При проведении контроля за готовой пищевой продукцией в журнале бракеража готовой пищевой продукции не указаны результаты взвешивания порционных блюд, что является нарушением п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».</p>	<p>Журнал бракеража готовой пищевой продукции приведен в соответствие с п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (сканкопия документа №8)</p>

Директор школы :



Ю.В.Халаимова