

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ТУСУН КАМА ШӘһӘРЕ МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ КӘСӘМ БИРҮ УЧРЕЖДЕНИСЕ	РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН ГОРОД НИЖНЕКАМСК МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №31 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ» НИЖНЕКАМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН	
№ 99 -	
26.04.2017г.	
№	
ИНН 1651028657 КПП 165101001	

Начальнику территориального
отдела управления
Роспотребнадзора
по Республике Татарстан
в Нижнекамском муниципальном
районе и городе Нижнекамске
Р.М. Изиятуллину

Администрация МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 31 с углубленным изучением отдельных предметов» НМР РТ доводит до Вашего сведения, что в ответ на Ваше предписание № 64/28 п.п. 7-14,19 от 22 марта 2017г. были выполнены следующие пункты предписания:

№	Выявленные нарушения законодательства Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Ссылка на законы, нормативные правовые акты РФ, пункты санитарных правил, в соответствии с которыми необходимо провести обязательные мероприятия	Установленный срок исполнения	Проведенные мероприятия по устранению выявленных нарушений.
1	Осуществлять отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.	п.14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	28.04.2017	Отбор суточной пробы осуществляется от каждой партии приготовленных блюд.

2	Не допускать для мытья посуды использование металлических мочалок качественная обработка которых не возможна.	п.5.16. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	28.04.2017	Мытье посуды проводится без использования металлических мочалок.
3	Осуществлять хранение мяса в холодильнике СМ (сырое мясо).	п.4.10. «СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	28.04.2017	Хранение мяса осуществляется в холодильнике СМ (сырое мясо).
4	Не привлекать учащихся для уборки обеденных столов.	п.7.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	28.04.2017	Для уборки обеденных столов привлекаются кухонные работники.
5	Осуществлять питание в соответствии с утвержденным примерным меню.	п.6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08"Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".	28.04.2017	Питание учащихся осуществляется в соответствии с утвержденным примерным меню.

6	Использовать помещение общеобразовательного учреждения по назначению (бассейн для купания учащихся).	п.1.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»	28.04.2017	Помещение бассейна используется по назначению для купания учащихся.
7	Осуществлять допуск для посещения плавательного бассейна с наличием справок обследования на энтеробиоз.	п.4.3.2. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».	28.04.2017	Допуск для посещения плавательного бассейна осуществляется при наличие справок обследования на энтеробиоз.
8	Обеспечить холодильное оборудование для хранения вакцин медицинского кабинета термоиндикаторами для соблюдения системы «Холодовой цепи».	п. 5.2 «Санитарно эпидемиологические правила СП3.3.2.1248-03 "Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов".	28.04.2017	Холодильное оборудование будет приобретено по мере выделения лимитов.
9	Осуществлять ежедневную влажную уборку раковин, установленных в санитарных узлах общеобразовательной организации с применением моющих средств.	П. 12.3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».	28.04.2017	Ежедневную влажную уборку раковин, осуществляется с применением моющих средств.



И.о.директора

Н.Г.Шандренкова