

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА №24» г. АЛЬМЕТЬЕВСКА  
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ул. Шевченко, д.136, г.Альметьевск,  
423450

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
ӘЛМӘТ ШӘҺӘРЕНӘ  
«24 НЧЕ УРТА ГОМУМИ  
БЕЛЕМ БИРУ МӘКТӘБЕ»  
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ  
БЕЛЕМ БИРУ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ  
Шевченко ур., 136 нче йорт, Әлмәт шәһәре,  
423450

Тел: (8553) 33-00-77,33-24-74 факс (8553) 33-00-77, e-mail: [Shkola-24.Alm@tatar.ru](mailto:Shkola-24.Alm@tatar.ru),  
сайт: [edu.tatar.ru/almetsch24](http://edu.tatar.ru/almetsch24)

от 31.03.17 № 22  
на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Начальнику территориального отдела  
Управления Федеральной службы по надзору в  
сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Республике Татарстан (Татарстан) в  
Альметьевском, Заинском, Лениногорском  
районах  
Р.Р.Сахабутдинову  
Ведущему специалисту – эксперту  
территориального отдела Управления  
Федеральной службы по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия человека по  
РТ в Альметьевском, Заинском, Лениногорском  
районах  
Л.Ф.Мухаметшиной.  
Ведущему специалисту – эксперту  
территориального отдела Управления  
Федеральной службы по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия человека по  
РТ в Альметьевском, Заинском, Лениногорском  
районах  
И.П.Корноуховой.

ОТВЕТ  
на предписание № 405/25-п/в

№	Обязательные мероприятия по устранению выявленных нарушений законодательства Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Сроки устранения нарушений	Устранения нарушения
1.	13.Приобрести достаточное количество кухонной посуды (емкости для обработки продуктов: мясо, куры, рыба и т.д.)	До 01.04.2017г.	Выполнено Приложение фото 1,2,3
2.	14.Не допускать использование столовой посуды с трещинами, сколами, бокалы с отбитыми ручками, столовые приборы и кухонная посуда из алюминия	До 01.04.2017г.	Выполнено Убрано с оборота
3.	15.На пищеблоке для уборки каждой группы помещений в достаточном количестве выделить уборочный инвентарь	До 01.04.2017г.	Выполнено Приложение фото 4

4.	16. На пищеблоке по цехам выделить достаточное количество специально-промаркированных емкостей для обработки столов	До 01.04.2017г.	Выполнено Приложение фото 4, 5, 6
5.	17. Приобрести емкости с крышками для хранения пищевых отходов	До 01.04.2017г.	Выполнено Приложение фото 7, 8
6.	18. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции необходимо указывать час изготовления блюда	До 01.04.2017г.	Выполнено Приложение копия журнала
7.	19. Не допускать вторичному замораживанию мяса, полуфабриката, рыбы	До 01.04.2017г.	Выполнено Приложение письмо исх от 13.03.17г №16 вх №25-1/512 от 17.03.17г.
8.	20. Для дозирования моющих средств приобрести мерные емкости	До 01.04.2017г.	Выполнено Приложение фото 9, 10
9.	21. В моечной столовой и кухонной посуды необходимо вывесить инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды и моечных ваннах	До 01.04.2017г.	Выполнено Приложение фото 11
10.	22. Мытье столовой посуды в посудомоечных машине проводить в соответствии с инструкцией по эксплуатации машины с соблюдением концентрация и объема моющих средств («НИКА») согласно инструкции по применению этих средств.	До 01.04.2017г.	Выполнено Приложение фото 12
11.	23. Обеспечить контроль за организацией питания в школе, для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, не ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложение 10 СанПиН 2.4.5.2409-08	До 01.04.2017г.	Выполнено Приложение копия журнала
12.	24. На пищеблоке кухонную посуду использовать строго по назначению	До 01.04.2017г.	Выполнено

Директор МБОУ «СОШ №24»:



Ялафарова О.М.