

**Казан шәһәре Яна – Савин
Районының МАГБУ "30 нчы төп
гомуми белем бирү мәктәбе".**

**МАОУ "Основная
общеобразовательная школа
№30" Ново- Савиновского района
г. Казани.**

420057 Казан шәһәре, Октябрь урамы, 23Б
Tel: (843) 5196449 - 5196450
Fax :(843) 5196450

420057 Казань, Октябрьская, д.23 Б
Тел (843) 5196449 -5196450
Факс (843) 5196450

№

«31» марта 2021 г.

Заместителю руководителя
Управления Роспотребнадзора по
Республике Татарстан (Татарстан)
Л.Г. Авдониной

**Информация
о выполнении предписания от 05.03.2021 г.
в отношении МАОУ «Основная общеобразовательная школа №30»
Ново-Савиновского района г. Казани**

	Обязательные мероприятия по устранению выявленных нарушений законодательства Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в области защиты прав потребителей и законодательства.	Срок исполнения	Информация выполнении	о
1	Питание детей осуществлять согласно утверждённому руководителем организации меню.	31.03.2021 г.	Питание детей осуществляется согласно утверждённому руководителем организации меню. Копии утверждённых меню прилагаются (Приложение № 1 – 10 стр.)	

	<p>В технологических картах №17 на блюдо «Компот из свежих яблок», №40 на блюдо «Гуляш из говядины», №42 «Щи из свежей капусты с картофелем и мясом, сметаной», №44 на блюдо «Каша гречневая рассыпчатая с маслом» в технологии приготовления указать температуру блюда при реализации потребителю.</p>		<p>В технологических картах №17 на блюдо «Компот из свежих яблок», №40 на блюдо «Гуляш из говядины», №42 «Щи из свежей капусты с картофелем и мясом, сметаной», №44 на блюдо «Каша гречневая рассыпчатая с маслом» в технологии приготовления температура блюда при реализации потребителю указана. Копии прилагаются (Приложение №2 – 3 стр.)</p>
2	<p>Обеспечить условия соблюдения правил личной гигиены сотрудников на пищеблоке.</p>	31.03.2021 г.	<p>Условия соблюдения правил личной гигиены сотрудников на пищеблоке обеспечены. Фото имеются (Приложение №3 – фото 1,2.)</p>
3	<p>Технологическое оборудование использовать по назначению в соответствии с нанесённой маркировкой</p>	31.03.2021 г.	<p>Технологическое оборудование используется по назначению в соответствии с нанесённой маркировкой. Фото имеются (Приложение № 4 – фото 1)</p>
4	<p>В моечной столовой посуды ёмкость с рабочим раствором моющего средства промаркировать с указанием названия средства, его концентрации, даты</p>	31.03.2021 г.	<p>В моечной столовой посуды ёмкость с рабочим раствором моющего средства промаркированы с указанием названия средства, его</p>

	приготовления, предельного срока годности.		концентрации, даты приготовления, предельного срока годности. Фото имеются (Приложение № 4 – фото 2)
5	В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов осуществлять ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и влажности – в складских помещениях.	31.03.2021 г.	Ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и влажности – в складских помещениях осуществляется. Фото имеются (Приложение №5 – фото 1-4)
6	Хранение уборочного инвентаря осуществлять в специально отведённом месте.	31.03.2021 г.	Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведённом месте. Фото имеются (Приложение №6 – фото 1)

И.о. директор

Бахтиев Р.Ф.