

Республика Татарстан
Муниципальное общеобразовательное
учреждение Поручиковская основная
общеобразовательная школа
Заинского муниципального района
ул. Чапаева, д. 25, Заинский муниципальный
район, 423520 с. Поручиково
Тел: 8(85558) 3 – 70 -96
E-mail: sch_poruch@mail.ru



Татарстан Республикасы
Зэй муниципаль районы
Поручик авылы төп гомуми
белем мәктәбе
Чапаев урамы, 25 йорт, Зэй муниципаль
районы 423520 Поручик авылы
Тел: 8(85558) 3 – 70 -96
E-mail: sch_poruch@mail.ru

Исх № 35
09.04.2021г.

от

Заместителю начальника
Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан)
в Альметьевском, Заинском, Лениногорском районах
Р.М.Насибуллину.

Уважаемый Ринат Миннулович!

В ответ на предписание № 650/25-вп/в Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республики Татарстан от 29 марта 2021 г. сообщаем :

№	Обязательные мероприятия по устранению выявленных нарушений законодательства Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Срок исполнения	Отметка об исполнении
1.	Актуализировать программу производственного контроля под действующими нормативными актами, указать законы, технические регламенты, санитарные правила в соответствии с которыми разработана программа : учесть принципы ХАССП с порядком и периодичностью проведения контроля, в том числе лабораторного: предусмотреть в части микробиологического контроля эпидемиологических опасных блюд(салатов из сырых и вареных овощей, а также мясных, рыбных блюд, блюд из птицы и яиц), программой производственного контроля в пищеблоке предусмотреть	До 30.04.2021г.	Выполнено

	исследования дезинфицирующих средств на содержание активно-действующих веществ		
2.	Над моечными ваннами для обработки посуды смонтировать локальную вытяжную вентиляцию	До 15.08.2021г.	Подали заявку в МКУ «Управление образования» на приобретение локальной вытяжной вентиляции
3.	Оставлять суточную пробу в полном объеме, а именно 100 грамм , согласно меню	с 29.03.2021г.	Выполняется
4.	Строго соблюдать поточность приготовления блюд, а именно: обеспечить разделение ножей для сырья и готовой продукции	с 29.03.2021г.	Выполняется
5.	Обеспечить контроль за рационом питания детей, в ведомости рациона питания вести учет потребления учащимися продуктов с рационом питания	с 29.03.2021г.	Выполняется
6.	Строго соблюдать контроль за потреблением соли учащимися. Откорректировать технологические карты с учетом суточной нормы потребляемой соли	с 29.03.2021г.	Выполняется
7.	В технологических картах дополнить описание технологического процесса приготовления блюд.(например: « Маринад овощной с томатом», винегрет « Дары осени», с указанием ссылки на документацию, пищевой ценности блюд, в соответствии в примерном двенадцатидневном меню	До 30.04.2021 г	Выполнено
8.	Регулярно вести записи в журнал бракеража скоропортящей пищевой продукции, поступающей на пищеблок о сопроводительных документах, подтверждающих качество и безопасность	с 29.03.2021г.	Выполняется

9.	В пищеблоке выделить специальное место для хранения уборочного инвентаря для уборки помещений	с 29.03.2021г.	Выполняется
10.	С учетом среднесуточного набора пищевых продуктов из расчета 25% от суточной потребности в двенадцатидневном меню включить хлеб ржаной, творожные блюда. Предусмотреть среднесуточный набор пищевых продуктов из расчета 25 % от суточной потребности (в примерном двенадцатидневном меню отсутствуют)	с 29.03.2021г.	Выполняется

Директор МБОУ « Поручиковская ООШ»:



Р.Р.Хасаншин