

Березовский городской округ
Березовское муниципальное казенное
общеобразовательное учреждение
«Основная
общеобразовательная школа № 18»
623720, Свердловская область,
г. Березовский, п. Островное,
ул. Крылосова, д. 16
Тел. 89527331115
E-mail: bgo_ou18@mail.ru
ИНН 6604011140 КПП 667801001
ОГРН 1036600160101
от 23.08.2021 № 22
на № 66-10-12/14-18981-2020 от 22.12.2020

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области
в Орджоникидзевском,
Железнодорожном районах
города Екатеринбурга, городе Березовский,
городе Верхняя Пышма

Директора БМКОУ ООШ № 18
Н.В. Шестаковой

ОТЧЕТ

о выполнении предписания

С целью выполнения предписания от 22.12.2020 № 66-10-12/14-18981-2020 Березовским муниципальным казенным общеобразовательным учреждением «Основная общеобразовательная школа № 18» проведены следующие мероприятия:

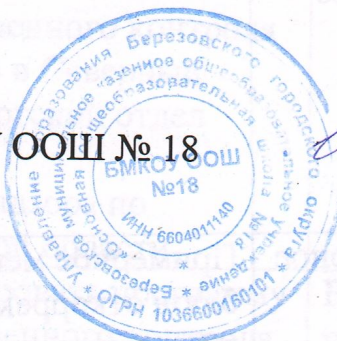
№ п/п	Нарушения, выявленные в ходе проверки	Мероприятия по устранению нарушений (с указанием документов, подтверждающих устранение нарушения)
1.	Обеспечить проведение производственного лабораторного контроля в соответствии с запланированными объемами программы производственного контроля, а именно: провести лабораторные испытания соли поваренной на содержание йодата калия, овощей на нитраты, овощей на яйца гельминтов, контроль качества дезинфекции смывы на БГКП, на яйца гельминтов. Протоколы лабораторных испытаний представить в Северный Екатеринбургский отдел Управления Роспотребнадзора по	Проведены лабораторные испытания соли поваренной на содержание йодата калия, овощей на нитраты, овощей на яйца гельминтов, контроль качества дезинфекции смывы на БГКП, на яйца гельминтов (копии протоколов лабораторных испытаний прилагаются).

	Свердловской области.	
2.	<p>Откорректировать программу производственного контроля в разделе 4.1 в Перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний</p> <p>определить точки, в которых должен осуществляться отбор проб.</p> <p>Откорректированную программу производственного контроля представить в Северный Екатеринбургский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>	<p>В программе производственного контроля в разделе 4.1 п. 1.Г в Перечне химических, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, определены точки для отбора проб и кратность отбора проб (копия программы производственного контроля прилагается).</p>
3.	<p>Откорректировать программу производственного контроля, разделом 8 предусмотреть выполнение мероприятий по профилактике коронавирусной инфекции в части ежедневного контроля температуры и состояния здоровья детей и персонала.</p> <p>Откорректированную программу производственного контроля представить в Северный Екатеринбургский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>	<p>Выполнено (отчет о выполнении предписания от 20.01.2021 № 1).</p>
4.	<p>Откорректировать программу производственного контроля в разделе 9 в перечне учета и отчетности указать журналы о регистрации повышенной температуры у детей и сотрудников.</p>	<p>Выполнено (отчет о выполнении предписания от 20.01.2021 № 1).</p>

	Откорректированную программу производственного контроля представить в Северный Екатеринбургский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	
5.	Складское помещение оборудовать стеллажами с поверхностью, допускающей проведение влажной уборки и дезинфекции.	Выполнено (отчет о выполнении предписания от 20.01.2021 № 1).
6.	Откорректировать технологические карты, указать в них информацию о наименовании сборника рецептур. Откорректированные карты представить в Северный Екатеринбургский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	В технологических картах указана информация о наименовании сборника рецептур (копии технологических карт прилагаются).
7.	Откорректировать примерное 10-е меню 7-11 лет, 11-16 лет, не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. Откорректированное меню представить в Северный Екатеринбургский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	Примерное меню приготавливаемых блюд откорректировано (копия примерного меню прилагается).
8.	Откорректировать примерное 10-е меню 11-16 лет, обеспечить содержание жиров от 30 до 32% и углеводов от 55 до 58%. Откорректированное меню представить в Северный Екатеринбургский отдел	Примерное меню приготавливаемых блюд откорректировано (копия примерного меню прилагается).

	Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	
9.	Обеспечить питание детей в соответствии с примерным двухнедельным меню.	Обеспечено питание детей в соответствии с примерным двухнедельным меню (копия журнала бракеража готовой продукции прилагается).
10.	Ведение журнала бракеража поступающего сырья обеспечить в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	В журнале бракеража поступающего сырья заполняются: час поступления пищевой продукции, дата и час фактической реализации (копия журнала бракеража поступающего сырья прилагается).
11.	Выдачу детям готовой продукции организовать после проведения бракеража 3-мя членами бракеражной комиссии.	Выполнено (отчет о выполнении предписания от 20.01.2021 № 1).
12.	Обеспечить проведение обследования помещений школы на заселенность членистоногими с кратностью 2 раза в месяц. Акты обследования представить в Северный Екатеринбургский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	Выполнено (отчет о выполнении предписания от 20.01.2021 № 1).

Директор БМКОУ ООШ № 18



Шестакова

Шестакова Н.В.