

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1», г. Зима**

**ОТЧЕТ
об устранении нарушений предписания
№ 16 от 28 марта 2022 г.**

Зима, 2022 г.



Российская Федерация
Иркутская область
Зиминское городское муниципальное образование
Комитет по образованию администрации
Зиминского городского
муниципального образования
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1»
665390, Иркутская обл., г.Зима, ул.Богграда, 59
E-mail: schoolzimal@yandex.ru
ИНН/КПП3806000700/ 380601001
№ 217 «08» августа 2022 г.
на № «__» ____ 202__ г.

Начальнику территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Иркутской области в г. Зиме и
Зиминском районе, г. Саянске
Т.А. Крайневой

Уважаемая Татьяна Андреевна!

Администрация МБОУ «СОШ № 1» представляет отчет о выполнении предписания № 16 от 28 марта 2022 г. «Об устранении обязательных требований».

В период с 23 марта 2022 года по 08 августа 2022 года с целью обеспечения требований Федерального государственного санитарно – эпидемиологического контроля (надзора), выполнены мероприятия следующего содержания:

№	Содержание нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Срок исполнения
1.	Устранить дефекты потолков в слесарной мастерской и стен в каб. № 309	Произведен косметический ремонт потолка в слесарной мастерской и стены в каб. № 309	05.08.2022 г.
2.	Устранить дефекты полового покрытия в каб. № 301	Произведена частичная замена полового покрытия в каб. № 301	27.07.2022 г.
3.	Обеспечить учебной мебелью Без дефектов и повреждений в каб. № 109, каб. № 302 в правой рекреации I этажа	В каб. № 109, каб. № 302 произведен ремонт мебели согласно росто-возрастным особенностям обучающихся	02.08.2022 г.
4.	Обеспечить наличие маркировки согласно росто-возрастным особенностям в кабинетах № 210, 308, 309	В кабинетах № 210, 308, 309 произведена цветная маркировка мебели согласно росто-возрастным особенностям учащихся	30.03.2022 г.
5.	Своевременно проводить уборку подоконников эвакуационного выхода	Администрацией школы, завхозом осуществляется контроль уборки в школе, в том числе подоконников эвакуационного выхода	23.03.2022 г.
6.	Исключен доступ к моющим и	Моющие и дезинфицирующие	23.03.2022 г.

	дезинфицирующим средствам обучающимся в учебных кабинетах	средства убраны из учебных кабинетов в комнаты для технического персонала	
7.	Устранить дефекты отделки стен в раздевалке для мальчиков большого спортивного зала	В раздевалке для мальчиков большого спортивного зала проведено повторное оштукатуривание стен и их покраска, согласно требованиям к гигиеническим покрытиям	15.03.2022 г.
8.	Обеспечить проведение ежедневной уборки малого спортивного зала	Ежедневно осуществляется контроль уборки в школе, в том числе малого спортивного зала	23.03.2022 г.
9.	Оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха овощной цех пищеблока	Приобретен гигрометр для измерения относительной влажности и температуры воздуха овощной цех пищеблока	23.04.2022 г.
10.	Обеспечить своевременную маркировку кухонного инвентаря	Произведена маркировка кухонного инвентаря, а именно: половник, половник для масла сливочного, крышка для маленьких кастрюль, лопатки для сыпучих продуктов	30.03.2022 г.
11.	Обеспечить наличие посуды из нержавеющей стали в количестве 2 кастрюль	Приобретена посуда из нержавеющей стали в количестве 5 кастрюль	23.04.2022 г.
12.	Осуществляется контроль за качеством и безопасностью пищевой продукции, отбирать суточные пробы в полном объеме	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школу осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Организация питания находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и безопасностью пищевой продукции осуществляет директор, мед. сестра, шеф -	28.03.2022 г.

		повар школы. Суточные пробы отбираются в полном объеме	
13.	Обеспечить соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока, а именно, в цехе овощи сырые (вторичная переработки овощей), в цехе для мойки яйца, у раковины обеспечить наличие полотенца и мыла для мытья рук	Цех для мойки яйца, у раковины обеспечен полотенцем и мылом для мытья рук. В цехе овощи сырые (вторичная переработки овощей) соблюдаются и контролируются правила личной гигиены работников пищеблока	28.03.2022 г.
14.	Не допускать хранение пищевых продуктов с истекшим сроком	Произведена ревизия пищевых продуктов по сроку хранения	28.03.2022 г.
15.	Упорядочить хранение кухонного, моющего инвентаря в подсобном помещении пищеблока	В подсобном помещении пищеблока упорядочено хранение кухонного, моющего инвентаря по полочкам, коробкам	30.03.2022 г.
16.	Обеспечить соблюдение поточности технологического процесса	В соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», пересмотрена поточность технологического процесса (разделение чистой и грязной посуды, сырых и готовых продуктов)	28.03.2022 г.
17.	Пролитровать моечная ванна для мытья кухонной посуды (№1)	Моечная ванна для мытья кухонной посуды (№1) пролитрована	29.03.2022 г.
18.	Оборудовать ручками металлической сетки для ополаскивания столовой посуды при мытье посуды ручным способом	Приобретены 2 металлические сетки для ополаскивания столовой посуды при мытье посуды ручным способом	05.04.2022 г.
19.	Обеспечить соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям организацию питания детей по содержанию белков и углеводов	Меню пересмотрено на соответствие энергетической ценности, содержанию белков, углеводов, в зависимости от возраста детей (для 7 - 11 лет и 12 - 18 лет). На каждое блюдо имеется технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником	11.04.2022 г.

		технологических нормативов, разработанных технологом Комитета по образованию ЗГМО	
20.	Обеспечить соответствию рекомендуемым образцам, журналов на пищеблоке	Документация по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Приведены в соответствие а) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; б) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях в) журнал учета температурного режима холодильного оборудования; г) журнал бракеража готовой пищевой продукции; д) гигиенический журнал (сотрудники); е) журнал отбора суточных проб	30.03.2022 г.
21.	Не допускать занижения среднесуточного количества продуктов для детей 7-11 лет	Среднесуточное количество продуктов для детей 7-11 лет находится под контролем администрации, шеф-повара, завхоза	28.03.2022 г.
22.	Не допускать занижения среднесуточного количества продуктов для детей 12-18 лет при двухразовом питании	Среднесуточное количество продуктов для детей 12-18 лет находится под контролем администрации, шеф-повара, завхоза	28.03.2022 г.
23.	Обеспечить выполнение утвержденного перспективного меню путем соответствия фактическому меню	В школе соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей (для 7 - 11 лет и 12 - 18 лет). Питание осуществляется в соответствии с Перспективным 10-дневным планом-меню, разработанным технологом Комитета по образованию ЗГМО, на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей, согласованным и утвержденным Роспотребнадзором, на основании которого	29.04.2022 г.

		составляется рабочее ежедневное меню. Перспективное меню выполняется путем соответствия фактическому меню. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора из-за несвоевременного завоза продуктов, недоброкачества продуктов, в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. Исправления в меню не допускаются	
24.	Обеспечить соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям организацию питания детей	<p>В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торговотехнологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарём; • предусмотрены помещения для приёма пищи; • разработан и утверждён порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи) и др. 	29.04.2022 г.
25.	Обеспечить прохождение медицинских осмотров и проставление профилактических прививок сотрудников МБОУ «СОШ № 1»	Периодические осмотры проводятся медицинскими организациями, имеющими право на проведение предварительных и периодических осмотров, а также на экспертизу профессиональной пригодности в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.	24.04.2022 г.

		<p>Все сотрудники Школы также привиты в соответствии с национальным и региональным календарями профилактических прививок. Каждый работник общеобразовательного учреждения имеет личную медицинскую книжку установленного образца. Данные о прохождении медицинских осмотров и профилактических прививок внесены в личную медицинскую книжку. Черепкова Н.С. - сделана отметка о прохождении лабораторного исследования на кишечную группу и стафилококк при устройстве на работу. Стапанова С.В., Кривоножка Н.И., Федорова Е.С. - сделана отметка о прохождении лабораторного исследования на кишечную группу. Габдулкавеева И.Р. - сделана отметка о профилактических прививках</p>	
26.	<p>Обеспечить мебелью согласно росто-возрастным особенностям обучающиеся МБОУ «СОШ № 1» каб. № 103, каб. № 209</p>	<p>В каб. № 103, каб. № 209 произведен ремонт мебели согласно росто-возрастным особенностям обучающихся</p>	01.04.2022 г.

Директор



Handwritten signature in blue ink.

И. Р. Габдулкавеева

Прошнуровано и пронумеровано
и скреплено печатью 7

листа (ов).

«06» августа 2022г.

Директор МБОУ «СОШ № 1»



И.Р.Габду

