

Поступило
подпись

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Петелинская средняя общеобразовательная школа

ул. Ленина, д. 25, с. Петелино, Ялуторовский район, Тюменская область, 627047 тел./факс 95-168
ИНН/КПП 7228001043/720701001 ОГРН 1027201463728chkolapetelino@mail.ru

Исходящий № 209
От 27.09.2019

Начальнику отдела, главному
государственному санитарному
врачу территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Тюменской области в г. Ялуторовске,
Заводоуковском городском округе,
Упоровском, Юргинском, Ялуторовском
районах Щипачевой Л.П

Уважаемая Людмила Петровна,

направляем Вам информацию об устранении нарушений требований действующего санитарного законодательства (Предписание №11 от 08.07.2019 года) в МАОУ «Петелинская СОШ» с электронными приложениями (фотографии объектов, на которых устранены нарушения).

**Информация
об устранении нарушений по МАОУ «Петелинская СОШ»**

№	Нарушение	Устранение
МАОУ Петелинская СОШ		
1.	Нарушена поточность технологических процессов – продукты со склада в мясной цех поступают через горячий цех, готовое блюдо «овощная нарезка» после приготовления в условиях горячего цеха заносится в цех для первичной обработки овощей под УФ облучатель, вареное мясо и рыбу обрабатывают на том же столе где и овощную нарезку.	Замечание устранено Поточность технологических процессов приведена в соответствие. Цех вторичной обработки овощей и фруктов вынесен в горячий цех, установлены дополнительные раковина и стол (фото в электронном виде прилагаем).
2	Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха	

Получено 30.09.2019г
М.П. Петелино

	первичной обработки овощей (овощной цех), вторично в условиях холодного цеха обработка в моечных ваннах не проводится.	
3	Дезинфицирующий раствор готовят с нарушением концентрации рабочих растворов, указанных в инструкции.	Нарушение устранено. С кухонным работником был проведен инструктаж 31.07.2019 года о разведении дезинфицирующего средства (журнал инструктажей направлен ранее).
4	На булочку «плюшка» отсутствует маркировка с информацией о товаре и его изготовителе.	Замечание устранено в ходе проверки. Завхоз заказывает булочные изделия в индивидуальной упаковке.
5	По результатам лабораторных исследований проба компота из сухофруктов, по исследованным бактериологическим показателям не соответствует ТР ТС, обнаружены БГКП (колиформы).	Произведена замена фильтров воды 22.07.2019 г., анализ воды на БГКП отрицательный (направлен ранее).
6	По результатам лабораторных исследований проба воды питьевой водопроводной после очистки в горячем цехе, по исследованным бактериологическим показателям не соответствует СанПиН, обнаружено ОКБ, ТКБ, по исследованным санитарно-гигиеническим показателям не соответствует, аммиак и ион аммония выше ПДК от 4х до 5 раз.	Произведена дополнительная замена фильтрующего элемента от 22.07.2019г., данные лабораторных исследований соответствуют санитарным требованиям.
7	При взвешивании готовых куриных мячиков, приготовленных детям на обед установлено: вес 10 мячиков 880 гр. (без тары) вместо 1000гр. указанных по меню, недовес с 10 готовых мячиков составил 120гр.	Вынесено дисциплинарное взыскание повару. Приказ №101 од от 02.08.2019. «О дисциплинарном взыскании». Проведен повторный инструктаж по соблюдению норм в соответствии с технологическими картами от 31.07.2019г.

		Осуществляется ежедневный контроль ответственным по организации питания.
Информация об устранении нарушений по филиалу МАОУ «Коктюльская СОШ»		
1	Нарушена поточность технологических процессов – приготовление готового блюда – овощная нарезка, осуществляется в цехе для первичной обработки овощей, в горячем цехе, где осуществляется приготовление готовых блюд, установлены столы и осуществляется обработка сырой продукции, стол для приготовления готовых блюд в горячем цехе используется также как стол для раздачи и обработки вареного мяса.	Замечание устранено. Кабинет ответственного по питанию реорганизован под цех вторичной обработки. Поточность технологических процессов приведена в соответствие (фото в электронном виде прилагаем).
2	Фрукты моют один раз в условиях цеха первичной обработки овощей, фрукты, включая citrusовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем не промывают вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.	
3	Дезинфицирующий раствор готовят с нарушением концентрации рабочих растворов, указанных в инструкции.	С уборщиками помещений был проведен инструктаж о разведении дезинфицирующего средства от 25.07.2019г. (журнал инструктажей направлен ранее).
Информация об устранении нарушений по филиалу МАОУ «Хохловская СОШ»		

1	Пищеблок представлен одним помещением - имеет варочный цех с местом для мытья кухонной посуды и столовой посуды, обработки мясной продукции, яйца, сырых овощей, овощной нарезки, вареного мяса и рыбы; работает на сырье, полуфабрикатах (полуфабрикаты мясные: нарезанное мясо ломтиками); одни и те же производственные столы используются для обработки сырой, готовой и вареной продукции; мойку яиц осуществляют в моечных ваннах для посуды; по размеру пищеблок рассчитан как буфет – раздаточная	В школе используется новое меню №1893 от 28.08.2019 года разработанное ЦТК гор. Тюмени, меню прошло экспертизу в ФБУЗ, согласовано с территориальным отделом Роспотребнадзора. В меню предусмотрено использование вторых блюд промышленного приготовления. Полуфабрикаты поставляет ООО «Гостинец». Проведен ремонт в пищеблоке : Установлены 3 мойки в моечной Установлен стол, мойка в мясном цехе Установлен стол , 2 мойки, раковина в первичном овощном цехе Установлен стол, мойка в чистом овощном цехе Приобретен хлебный шкаф Проведен монтаж водопровода канализации и электросетей Проведен косметический ремонт в пищеблоке (фото в электронном виде прилагаем).
2	Дезинфицирующий раствор готовят с нарушением концентрации рабочих растворов, указанных в инструкции;	С работниками был проведен инструктаж о разведении дезинфицирующего средства от 25.07.2019г. (журнал инструктажей направлен ранее).
3	В готовом цехе для мытья рук установлены смесители барашковые, не позволяющие исключить повторное загрязнение рук	Замечание устранено. Замена смесителей проведена 25.07.2019 г.
4	Используется поднос пластмассовый со сколами, скотчем перемотан, что не позволяет его качественную обработку; - суточные пробы за 28.06.2019г. отсутствуют на день проверки	Замечание устранено в ходе проверки. Проведен повторный инструктаж с работниками кухни от 25.07.2019г. (журнал инструктажей направлен ранее).

	02.07.2019г., не сохраняются 48 часов (не считая выходных и праздничных дней).	
--	--	--

Директор



Вахрушева Н.Ю.