



Муниципальное образование
Серовский городской округ
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная
школа села Филькино
ул. Путилова, г. Серов, Свердловской
области, 624970 тел. 8 (34385) 4-08-41
e-mail schoolFil@yandex.ru,
www.schoolfil.ru
ОКПО 56985290, ОГРН 1026601816867
ИНН 6632016246, КПП 668001001
15.06.2021 г. № 203
на № 01-13-04/157 от 14.04.2021 г.

Начальнику территориального отдела,
главному государственному врачу по городу Серов
Серовскому, Гаринскому, Новолялинскому и
Верхотурскому районам
Е.В.Серегиной

По предписанию об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 01-13-04/157 от 14.04.2021 г. со сроком исполнения 15.06.2021 г. в МБОУ ООШ села Филькино были проведены следующие мероприятия по адресу 624970, Свердловская обл., г. Серов, ул. Крылова, 1а:

№ п/п	Содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	Принятые меры	Подтверждающие документы
1.	Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях пищеблока осуществлять в специально отведенном месте, уборочный инвентарь для уборки помещений промаркировать (швабра для мытья кухни).	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.19.	Выполнено. Щетка, ведро, швабра промаркированы, хранятся на поддоне в коридоре.	Фото
2.	Обеспечить в 4 группе (младшей) в буфетной просушивание посуды, не допускать наличие воды в ёмкостях со столовой, кухонной посудой.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3.10.	Выполнено. Куплена сушилка для посуды.	Фото
3.	Разместить оборудование, используемое для приготовления пищи, обеспечивающее последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а именно: не	СП 2.4.3648-20	2.3.3.	Выполнено. Приобретено 3 стола цельнометаллических: 2 стола для готовой продукции, 1 стол для обработки овощей	Договор на поставку 3 столов цельнометаллических и ИП «Коновалов Дмитрий Владимирович» от 01.06.2021 г. № 424097.

	<p>допускать совместное хранение инвентаря для сырой и готовой продукции, выделить место для обработки сырых овощей, использовать стол с маркировкой "готовая продукция" только для обработки готовых пищевых продуктов, в т.ч. для приготовления салатов, не допускать размещение на столе "готовая продукция" технологического оборудования, кухонной посуды, не связанных с технологическим процессом приготовления готовой пищевой продукции .</p>			сырых.	
4.	<p>Соблюдать режимы обработки технологического, холодильного оборудования, инвентаря: доска "К.В.", "К.С.", "КВ", "МВ", "ОВ", "сыр", "хлеб", "масло", таз "сыпучие продукты". Обеспечить гладкую поверхность стульев, без дефектов, устойчивую к действию моющих и дезинфицирующих средств. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, обеспечить мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах; Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями посуды: таз "КС", ведро " ОС" и 5 тазов " сыпучие продукты", крышка " тесто", терка "ОВ", таз " ГП». Обеспечить гладкую поверхность сушилки для "ГП"; стола, на котором установлены весы ГП и хранятся доски " сыр", " хлеб", "масло", стола "КС"; сушилки для досок "СП" без</p>	СП 2.4.3648-20	2.4.6. 2.	<p>Выполнено По договору на поставку посуды с ООО «СИМАМАРТ» от 03.06.2021 г. № 23 383 приобретено Кастрюля 9л. 1 шт., кастрюля 13 л. 1 шт., подставка для крышек 1 шт., миски 5 л 8 шт., таз 10 л. 3 шт. , ведро 7 л. 5 шт., доска разделочная 7 шт., доска разделочная 4 шт., подставка под крышки вертикальная- 1 шт., сушилка для посуды с поддоном 2-х ярусная 1 шт.</p>	<p>Договор ООО «СИМАМАРТ» от 03.06.2021 г. № 23 383, фото</p>

	дефектов, устойчивую к действию моющих и дезинфицирующих средств. Обеспечить способность поддержания температурного режима технологическим оборудованием: обеспечить плотное закрывание двери жарочных шкафов. Не допускать использование чайников для кипячения воды с дефектами внутреннего покрытия в буфетной I группы (ясельной).				
5.	В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний осуществлять контроль за проведением противоэпидемических мероприятий, а именно: проведение мероприятий по дезинфекции: убирать шторы в спальнях комнатах, не использовать стулья с мягкой обивкой, игрушки полностью погружать в дезинфицирующий раствор.	СП 2.4.3648-20 СП 3.1.1.3108-13	2.9.5. 8.1, 8.2	Выполнено. Стулья с мягкой обивкой заменены на стулья с твердым покрытием, позволяющим проводить влажную обработку, игрушки полностью погружаются в дезинфицирующий раствор, сверху кладется крышка.	Фото
6.	Обеспечить качественное проведение влажной уборки в группах, не допускать наличие грязных ручек на детских шкафчиках в раздевалке.	СП 2.4.3648-20	2.11.2	Выполнено. Детские шкафчики заменены на новые.	Фото
7	Уборочный инвентарь в I-ой группе промаркировать (швабра для мытья пола в спальне).	СП 2.4.3648-20	2.11.3	Выполнено. Маркировка на швабре выполнена.	Фото
8	В образовательной организации, осуществляющей воспитание детей обеспечить условия, предупреждающие	СП 3.1/3.2.3146-13	6.1	Выполнено. Контроль проводится директором школы,	Копия журнала для записи санитарного состояния учреждения,

<p>возникновение и распространение инфекционных болезней, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.</p>		<p>исполняющим обязанности заведующего филиала, заведующим хозяйством, медицинской сестрой. Результаты контроля фиксируются в книге для записи санитарного состояния учреждения, составляются акты проверки.</p>	<p>копия акта</p>
---	--	--	-------------------

Директор МБОУ ООШ села Филькино



Н.Г. Кропотина

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575787

Владелец Кропотина Наталья Геннадьевна

Действителен с 28.02.2022 по 28.02.2023