

В территориальный отдел Управления
Федеральной службы на надзоре
в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Смоленской области

директора МКОУ «Рябинковская ОШ»
Новодугинского района
Смоленской области
Станулевич Е.О.


ИНФОРМАЦИЯ

о принятых мерах по устранению причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения (Представление № 08- 284 от 21.11.2022 года)

1. При приготовлении пищи и напитков, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) работа столовой организована в соответствии с проектом и техническим решением. В связи с тем, что МКОУ «Рябинковская ОШ» находится в нетиповом (приспособленном) здании, работа столовой организована в одном помещении;
- для обработки пищевого сырья используется цельнометаллический стол.
2. Со стороны директора школы в соответствии с Программой производственного контроля организован производственный контроль за проведением мероприятий на пищеблоке, направленных на предотвращение вредного воздействия физических факторов при реализации продукции детям, именно:
- с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи приобретен и используется термометр;
- в технологические карты внесена информация о температуре горячих жидких блюд и иных блюд, реализуемых через раздачу;
3. С целью предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний осуществляется контроль за организацией питания обучающихся в части выполнения норм питания. Масса порций по выдаче вторых блюд и гарниров осуществляется согласно Приложению 9, таблице 3 Приложения № 10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20;
- суммарный объем блюд по приёму пищи соблюдается. В ежедневное меню внесена информация по энергетической ценности, указанной в основном меню.
- фактическое каждодневное питание обучающихся осуществляется в соответствии с утверждённым меню, утверждённым директором на начало текущего учебного года; блюда, не предусмотренные в основном меню, исключены, в ежедневное меню внесена информация по энергетической ценности, указанной в основном меню;
- приём пищевой продукции осуществляется при наличии товаросопроводительной документации, маркировки пищевой продукции, а также сведений об оценке

(подтверждения) соответствия, предусмотренных в том числе техническим регламентом.

- повар Рамазанова А.в. прошла гигиеническое обучение и аттестацию 23.12.2022 г

Директор МКОУ «Рябинковская ОШ»  Станулевич Е.О.

