

Управление образования администрации города Прокопьевска
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 28»

(МБОУ «Школа № 28»)

653009, Кемеровская область, г. Прокопьевск, ул. Черных, 3
Тел./факс 8(3846) 61-94-27. E-mail: 28shkola28@rambler.ru

от 15.03.2021 №60

Начальнику Территориального
отдела Управления Федеральной
службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и
благополучия человека по
Кемеровской области в городе
Киселевске, городе Прокопьевске
и Прокопьевском районе
Вачаеву В.В.
директора МБОУ «Школа № 28»
Стенипой Е.А.

Отчёт о выполнении предписания

В ответ на Ваше предписание №48 04.03.2021 г. о выполнении предписания ведущего специалиста-эксперта территориального отдела Управления Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе Карпенко Елены Сергеевны устранены следующие выявленные нарушения:

1. В обеденном зале оборудованы дополнительно 2 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей водой.

2. Устранены дефекты стены в мясорыбном цехе, стены обеденного зала, склада для хранения сыпучих продуктов, лестничном проёме между 1 и 2 этажом пропитаны средством «Антиплесень».

3. Приобретены: полар шкаф холодильный SM110-S (среднетемпературный холодильный шкаф для хранения молочной продукции), ларь морозильный HAIER.

4. Установлена вытяжная вентиляция в пищеблоке и обеденном зале для того чтобы параметры микроклимата (относительная влажность) привести в соответствии требованиям СП 2.4.3648-20.

5. Приобретены: производственные столы «Раздача», «МС», «РС», баки II блудо, для напитков, сушилка для столовой посуды.

6. При раковине для мытья рук в варочном зале приобретён антисептик для обработки рук «Анавидин-Экспроф».

7. Складское помещение для хранения пищевых продуктов и варочный зал оборудованы гигрометрами НТС-1 (прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха).

8. В обеденном зале вывешивается меню для родителей (законных представителей) с указанием калорийности порций и наименования приёма пищи.

9. Ответственной за питание Лопатиной О.А. усилить контроль за соблюдением примерного меню, проверять замену продуктов по таблице замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учётом их пищевой ценности. В случае несоответствия предъявлять претензию оператору питания.

10. Для соблюдения последовательности технологических процессов бытовой холодильник перенесён из горячего в мясорыбный цех.

Директор МБОУ «Школа №28»



Е.А. Стенина