

В Территориальный отдел Управления  
Федеральной службы по надзору в  
сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по Республике  
Марий Эл в Волжском районе

### О Т Ч Е Т

об исполнении предписания от 24.01.2018 г. №2

(далее Предписание)

1. Для раздачи готовых блюд используются сухие столовые приборы.  
**Подтверждение:** акт проверки исполнения предписаний.
2. Столовые приборы прокаливаются в духовых шкафах в течение 10 минут.  
**Подтверждение:** акт проверки исполнения предписаний.
3. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок: - осуществляется ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup> С, с использованием металлической сетки с ручками и грибком шланга с душевой насадкой. **Подтверждение:** акт проверки исполнения предписаний.
3. Стаканы промываются в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскиваются горячей проточной водой не ниже 65 С, ополаскиваются во второй ванне горячей проточной воде не ниже 65 С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. **Подтверждение:** акт проверки исполнения предписаний.
4. Помещения школьной столовой содержатся в порядке и чистоте, все складские помещения подвергаются влажной уборке. **Подтверждение:** акт проверки исполнения предписаний.
5. Рыба мороженая хранится в ящиках морозильной камеры. **Подтверждение:** фотографии.
6. Масло сливочное хранится в заводской таре или брусками, завернутым в пергамент в лотках. **Подтверждение:** фотография 6.
7. Морозильная камера холодильника «Pozis» оборудована контрольным термометром, данные заносятся в «журнал учета» температурного режима холодильного оборудования. **Подтверждение:** фотографии 6, 7.

8. Молочные продукты с содержанием растительных жиров к использованию в школьной столовой не допускаются. **Подтверждение:** фотографии 8\_1, 8\_2.
9. Вторичное замораживание рыбы не допускается, после первичной обработки отправляют на тепловую обработку. **Подтверждение:** фотографии 9\_1, 9\_2.
10. В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья указывается дата время и количество поступающих пищевых продуктов. **Подтверждение:** фотографии 10\_1, 10\_2, 10\_3.
11. Суточные пробы отбирается отдельно. **Подтверждение:** фотографии 11.
12. Исполнение п.12 предписания подтверждается протоколом лабораторных исследований. **Подтверждение:** протокол лабораторных исследований.
15. Для улучшения аэрируемости спортивного зала были проведены работы позволяющие проводить сквозное проветривание (освобождены форточки от пленки). В классных помещениях и некоторые окна коридоров 1 и 2 этажей были форточки были освобождены от сезонной оклейки, что позволяет проводить сквозное проветривание классных помещений и рекреационных зон. **Подтверждение:** фотографии 15\_1 – 15\_9.
17. Унитазы для девочек и мальчиков школы оборудованы сиденьями, изготовленных из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. **Подтверждение:** фотография товарного и кассового чеков 17.
21. Разделочные доски школьной столовой заменены на новые. **Подтверждение:** фотографии 21\_1, 21\_2.
24. Произведен ремонт покрытия пола в игровой и спальноей комнате дошкольной группы, позволяющие проводить влажную уборку. **Подтверждение:** фотографии 24\_1, 24\_2.

Приложение на \_\_ страницах.

«12» февраля 2018 г. Директор школы: \_\_\_\_\_

А.Е. Алексеев