МАРИЙ ЭЛ РЕСПУБЛИКЫСЕ
ОБРАЗОВАНИЙ И НАУКА
МИНИСТЕРСТВО
МАРИЙ ЭЛ РЕСПУБЛИКЫН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КУГЫЖАНЫШ БЮДЖЕТНЫЙ УЧРЕЖДЕНИЙЖЕ У ТОРЪЯЛ ТУН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ШКОЛ-ИНТЕРНАТ (У ТОРЪЯЛ ШКОЛ-ИНТЕРНАТ)
Коммунистический урем, 24, У Торъял пос, 425430
E-mail: ntshin@mail.ru

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ НОВОТОРЪЯЛЬСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (ГБОУ РМЭ «НОВОТОРЪЯЛЬСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»)
ул. Коммунистическая, д.24, пос.Новый Торъял, 425430 E-mail: ntshin@mail.ru

Факс (8 836 36) 9-17-91, ОКПО33998189, ОГРН 1021200663989, ИНН/КПП 1209002890/120901001

09.04.2021г. №77

Начальнику территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Республике Марий Эл в Советском
районе
Новиковой Е.Н.

ГБОУ Республики Марий Эл «Новоторъяльская школа-интернат» доводит до Вашего сведения, что Предписание №142 от 31.03.2021г. Об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований выполнено, а именно:

п.1 Осуществлено производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условий и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов (обеспечить соблюдение технологии приготовления макарон отварных, икры свекольной, с указанием в технологической карте способа термической обработки) (варка, жарка, тушение, запекание) и температуры и времени прогревания) в соответствии с требованиями с.11, 28 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.3.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». **Проведен инструктаж с поварами по выполнению условий приготовления пищи согласно технологической карте. Шеф-повара направляем на повышение квалификации с 17 апреля 2021г. (приложение 1 на 2л.)**

п.2 Обеспечено наличие посуды для приготовления блюд, выполненной из нержавеющей стали, провели замену посуды для приготовления горячих и холодных блюд: дюралюминиевые бачки, алюминиевые тазы с маркировкой «1 бл.», «IIбл.», «СП», «Салаты»,

эмалированный чайник с маркировкой «IIIбл.» в соответствии с требованиями с.11, 28 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.7, 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». **Приобретена посуда на сумму 72271руб. (приложение 2 на 1л., прил. 8 на 1л. фото 1).**

п.4 Обеспечено оборудование участка порционирования блюд, сырьевого цеха бактерицидным оборудованием для обеззараживания воздуха в соответствии с требованиями с.11, 28 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». **Приобретены бактерицидные лампы на сумму 6000 руб. (приложение 3 на 1л., прил. 6 на 1л., прил. 7 на 1л. фото 3,4).**

п.5 Не допускается наличие в обеденном зале столовой мебели (табуретки), имеющими дефекты и повреждения покрытия, не позволяющие проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, проведен ремонт табуреток с кожаным покрытием сидения в соответствии с требованиями с.11, 28 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». **Отремонтированы табуретки в количестве 13 штук с кожаным покрытием (приложение 2 фото 2).**

п.8 Приобретены термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи с целью минимизации риска теплового воздействия, в соответствии с требованиями с.11, 28 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». **Приобретены термометры (приложение 4 фото 5)**

п.9 Внесены в технологическую документацию, а именно: технологические карты, сведения о температуре горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу (на все наименования приготавливаемых горячих блюд)в соответствии с требованиями с.11, 28 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». **(приложение 5 на 4л.)**

Директор ГБОУ Республики Марий Эл
«Новоторъяльская школа-интернат» А.Е.Волков

Волков А Е

Подписан: Волков А Е
DN: C=RU, O=ГБОУ РМЭ 'Новоторъяльская школа-интернат', CN=Волков А Е, E=ntshin@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: пгт. Новый Торъял
Дата: 2021.06.30 13:24:01+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.3