

**ОТЧЁТ ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ ПО
ПРЕДПИСАНИЮ № 26 ОТ 3 АПРЕЛЯ 2018 г. ТО УФС ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО РБ В БЕЛОРЕЦКОМ, АБЗЕЛИЛОВСКОМ, БУРЗЯНСКОМ,
УЧАЛИНСКОМ РАЙОНАХ.**

1. Установить умывальные раковины в кабинете физики, лаборантской химии-биологии, решить вопрос с горячим водоснабжением мастерской трудового обучения, кабинета домоводства, помещений начальных классов, рисования, физики, химии и биологии, лаборантских, туалетов; присоединить к системе канализации раковины в кабинетах химии-биологии, технологии-рисования – выполнено.
2. Дооборудовать кабинет технологии двухгнездной моечной ванной, холодильником – выполнено.
3. Оборудовать механическую вытяжную вентиляцию над плитой в кабинете технологии – выполнено.
4. Оборудовать площадку для сбора мусора, установить контейнеры – выполнено.
5. Провести уборку в спортзале за радиаторами, выделить ёмкости для обработки спортивного инвентаря – выполнено.
6. Заменить ограждение отопительных приборов в спортзале на безвредный для здоровья детей материал – заменен.
7. Оборудовать поддон в помещении для хранения и обработки уборочного инвентаря – выполнено.
- 8.8. Выполнить покрытие демонстрационного стола в кабинете химии – биологии на устойчивое к действию агрессивных химических веществ, оборудовать защитные бортики по наружному краю – выполнено.
9. Оборудовать термометрами контроля температурного режима кабинеты физики, химии-биологии, информатики, домоводства, начальных классов, спортзал - выполнено.

10. Провести маркировку ученической мебели в кабинетах начальных классов – выполнено.
11. Пройти обследование на кишечную группу инфекций работнику пищеблока Кузнецовой Т.В. – выполнено.
12. Дооборудовать моечное отделение столовой посуды 5-секционной ванной для мытья посуды – выполнено.
13. Убрать холодильник из горячего цеха, мясорубку из горячего цеха, стол для готовой продукции от канализационного стояка – выполнено.
14. Не допускать использование механического оборудования, моечных не по назначению: в горячем цехе овощерезки – для сырых овощей и для варёных, моечной для столовой посуды и для кухонной – выполнено.
15. Не нарушать маркировку разделочного инвентаря- в горячем цехе стола для готовой продукции- выполнено.
16. Провести выбраковку на пищеблоке разделочных досок из фанеры – приобрели из твёрдых пород.
17. Обеспечить ведение бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья по молочной продукции с регистрацией в журнале – выполнено.
18. Оборудовать термометрами контроля условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья складские помещения на пищеблоке – выполнено.
19. Не допускать хранение в складском помещении для овощей уборочного инвентаря для улицы – место выделено.
20. Привести фактический рацион питания в соответствие с утверждённым примерным меню – приведено в соответствие.

Директор МОБУ СОШ с. Кага

А.М. Андреева

А.М. Андреева

