

## ОТЧЕТ

*об исполнении предписания  
должностного лица, уполномоченного осуществлять  
федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор  
№ 127 от 02.12.2016*

1. Работники школьного учреждения: Котельников С. А. (учитель физкультура), Лениочева Ю. Н. (заведующая хозяйством), Кочетыгова Ю. Н. (секретарь) прошли медосмотр.
2. Территория МБОУ «СОШ п.Мяунджа» ограждена периметральным металлическим забором.
3. В кабинете начальных классов № 5 раковина с подводкой горячей и холодной воды установлена.
4. В туалетном помещении для мальчиков, расположенном на 3-м этаже отремонтированы кнопки смыва унитазов.
5. В кабинете английского языка (№ 4), в спортивном зале запланирован текущий ремонт на лето 2018 года. Пол в кабинете английского языка (№ 4) отремонтирован.
6. Программа производственного контроля скорректирована к 01 августа 2017 года.
7. Программа производственного контроля выполнена в апреле 2017, замечаний нет.
8. Поведен ремонт окон в кабинете информатики (№ 14), в кабинете группы продленного дня (2 этаж); в кабинете физики (№ 9), в кабинете истории (№ 13) поведен ремонт окон. Заменить стекла в окнах кабинетов № 9, 13 с внешней стороны технически не возможно.
9. Приобретение приточно – вытяжной механической вентиляции в горячий цех пищеблока включено в план ФХД на 2018 год.
10. В моечном отделении пищеблока на третью секцию ванны для мытья столовой посуды была установлена металлическая сетка с ручками.
11. В моечном отделении пищеблока частично обеспечены условия для временного хранения грязной кухонной посуды, установлена новая ванна с двумя секциями и стол для грязной посуды. Закупка стеллажа для грязной посуды включено в план ФХД на 2018 год.
12. Стиральная машина-автомат, для обеспечения централизованной стирки специальной санитарной одежды для персонала пищеблока отремонтирована.
13. Подбор мебели для учащихся приведен в соответствие с СанПиН 2.4.2821-10 «Санитарно –эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»
14. Примерное десятидневное меню на осенне-зимний период для организации питания детей в возрасте с 11 до 17 лет было составлено и утверждено 05. 08. 2016 года в соответствии с СанПиН 2. 4. 5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
15. В соответствии с СанПиН 2. 4. 5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» приведен в соответствие журнал «Ведомость контроля за питанием».
16. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие производится согласно установленным требованиям с составлением акта замены продуктов.
17. Проведена повторно гигиеническая подготовка кух. рабочей по правилам мытья посуды и разведению рабочих дез. растворов. Произведена дезинфекция ножей средством «Жавель – син». По результатам производственного контроля БГКП на ножах не обнаружено. Протокол лабораторных исследований № 00499 от 07. 04. 2017.
18. Вода, используемая при приготовлении пищи, проходит очистку фильтрами. Качество питьевой воды соответствует требованиям СанПиН 2. 1. 4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого

водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных исследований № 00492 от 07 апреля 2017 года.

19. Проведен повторный инструктаж с кух.рабочей Похожаевой К. А. по применению фактически используемых дезинфекционных средств.
20. Параметры освещенности в помещениях школы приведены в соответствие с требованиями СанПиН 2. 4. 2. 178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательном учреждении».
21. Прием пищевых продуктов на пищеблок соответствует установленным требованиям. Сертификаты качества на пищевую продукцию и разрешение на ее использование были представлены.
22. Пищевые продукты, изготовленные блюда и кулинарные изделия соответствуют принципам щадящего питания согласно требованиям СанПиН 2. 4. 5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

И.о. директора:



Обвинцева Т. Г.