

Таймырский
Долганско-Ненецкий
Муниципальный район
Таймырское муниципальное
казённое общеобразовательное
учреждение

«Дудинская средняя
школа № 4»

647000 г. Дудинка

Ул. Цорса, 23 «в»

Тел. (39191) 5-38-80 /ф. 5-38-80

е-mail: talmyr1.4@mail.ru

«05» Декабрь 2023 год

52220

ПЛАН
ТМК ОУ «Дудинская средняя школа № 4»
мероприятий по устранению нарушений условий согласно предписанию № 18806 от 30.10.2023 г. Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю

№	Пункт предписания	Содержание	Сроки исполнения	Ответственный исполнитель	Отметка о выполнении
1.	Устранить нарушения требований п. 2612 раздела XXXIII СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» выразившиеся в нарезке свежих фруктов перед разделкой.	Обеспечивать требования по профилактике инфекционных болезней выразившиеся в нарезке свежих фруктов перед разделкой. Не допускать нарезки свежих фруктов перед разделкой.	Незамедлительно	Свиридова И.Н., шеф-повар	Выполнено
2.	Устранить нарушения требований п. 8.1.4 СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» выразившиеся в не	Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному	Незамедлительно	Свиридова И.Н., шеф-повар	Выполнено

	соответствия фактического меню, утвержденному двухнедельному циклическому меню по наименованию, количеству блюд.	Примерному меню			
3.	Устранить нарушения требований п. 8.1.2, таблицы 2 приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» выявившиеся в организации питания обучающихся в возрасте 7-11 лет без учета среднесуточных наборов пищевой продукции, а именно: согласно представленной ведомости контроля за рационом питания обучающихся 1-4 классов за сентябрь 2023г. при организации однокорового горячего питания (завтрак) в питании детей на ребенка используется: фруктов свежих - 29,7 г/день (норма — 37-46,25 г/день), кисломолочных продуктов — 5,75 г/день (норма — 30-37,5 г/день), творога - 8,4 г/день (норма - 10-12,5 г/день), хлеба ржаного — 0 г/день (норма - 16-20 г/день), субпродуктов - 0 г/день (норма - 6-7,5 г/день), яиц - 6,8 г/день (норма - 8-10 г/день).	Устранить нарушения требований п. 8.1.2, таблицы 2 приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» выявившиеся в организации питания обучающихся в возрасте 7-11 лет без учета среднесуточных наборов пищевой продукции	01.03.2024	Свиридова И.Н., шеф-повар	
4.	Устранить нарушения требований п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» выявившиеся в фактическом занижении массы порций, а именно: масса порций по фактическому меню за 27.09.23, 28.09.23 - яблоко 55 г, за 29.09.23, 04.10.23 - апельсин - 60 г, масса порций фруктов по утвержденному двухнедельному циклическому меню - 90-100 г.	Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню. Не допускать занижения массы порций фруктов	01.03.2024	Свиридова И.Н., шеф-повар	
5.	Устранить нарушения требований п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» выявившиеся в использовании в обеденном зале столовой мебели (стульев) с дефектами и поврежденными покрытиями, не позволяющими проводить качественную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Обеспечить замену в обеденном зале столовой мебели (стульев) с дефектами и поврежденными покрытиями, не позволяющими проводить качественную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	01.03.2024	Жданова Л.В., заместитель директора по АХЧ	
6.	Устранить нарушения требований п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» выявившиеся в отсутствии	Дезинфицирующих средств. На емкостях с рабочими растворами дезинфицирующего	Незамедл ительно,	Свиридова И.Н., шеф-повар	Выполнено

<p>информации о дате приготовления и сроке годности на емкостях с рабочими растворами дезинфицирующего средства «Дез-Хлор» (0,015%, 0,03%).</p>	<p>средства «Дез-Хлор» (0,015%, 0,03%). предоставлять дату приготовления и срок годности</p>	<p>постоянно</p>	<p>Свиридова И.Н., шеф-повар</p>	<p>Выполнено</p>
<p>7. Устранить нарушения требований п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» выразившиеся в изготовлении на пищеблоке образовательного учреждения готовых блюд в нарушение технологических карт, а именно: согласно заключению санитарно-эпидемиологической экспертизы от 30.10.2022 №14471, проведенной на основании экспертного задания от 27.10.2023 № 950, в пробе готового блюда «Голубцы ленивые», массой 70,0 г, дата изготовления 17.10.2023 г., изготовитель: пищеблок, величина партии — 135 порций, в соответствии с требованиями МУ-1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания», по исследованным типичным показателям на содержание основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), а также энергетическая ценность (калорийность) установлено (протокол исследований (испытаний), измерений от 25.10.2023 г. № 1082-0035): фактическое содержание белков составляет 7,0-0,1 г (согласно технологической карте расчетное содержание составляет 5,75% г), выше расчетного содержания, указанного в технологической карте; фактическое содержание жиров составляет 4,3-0,4 г (согласно технологической карте расчетное содержание составляет 7+5% г), ниже расчетного содержания, указанного в технологической карте; фактическая энергетическая ценность (калорийность) составляет 86,3+4,3 ккал (согласно технологической карте расчетное содержание составляет 105,5=5% ккал), ниже расчетного содержания, указанного в технологической карте.</p>	<p>Обеспечить изготовление на пищеблоке образовательного учреждения готовых блюд согласно технологических карт. Постоянно.</p>	<p>Незамедлительно, постоянно</p>	<p>Свиридова И.Н., шеф-повар</p>	<p>Выполнено</p>

Директор ТМК ОУ «Дудинская средняя школа №4»



Д.П. Клименова