

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел
в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах
адрес: 623300, Свердловская область, г. Красноуфимск, ул. Советская, д.13
тел. (34394) 2-06-05, E-mail: mail_07@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

ПРЕДПИСАНИЕ

о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий

от 15.03.2024 г.

№ 66-07-02/34-882-2024

в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЁННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
"КЛЮЧИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"

ИНН 6619007595 ОГРН 1026601230490

623300, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Ключики, СТУДЕНЧЕСКАЯ УЛИЦА, 22
на объектах:

МКОУ "Ключиковская СОШ"

623300, Красноуфимский район, с. Ключики,
Студенческая ул., 22

на основании акта Акт эпидемиологического расследования № 210/2024-23 от 15.03.2024 г.
акта по результатам мероприятий по контролю за соблюдением санитарного законодательства, акта обследования

УСТАНОВЛЕНО:

не выполняются рекомендации, представленные в следующих документах:

О безопасности пищевой продукции. № 021/2011 от 09.12.2011

Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения №
2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и
оздоровления детей и молодежи № 2.4.3648-20 от 28.09.2020

что, создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых
неинфекционных заболеваний (отравлений) людей

В соответствии с п.2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-
эпидемиологическом благополучии населения»

ПРЕДПИСАЛ:

1. На пищеблоке документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, вести должным образом, а именно в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции", предназначенном для контроля за качеством изготавливаемой продукции, вносить записи по результатам бракеража за каждый день.
2. Изготовление продукции производить в соответствии с технологическими документами, в том числе технологической картой, технико-технологической картой, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.
3. На пищеблоке заменить моечные ванны для мытья кухонной посуды в моечной для мытья кухонной посуды, моечные ванны в мясорыбном, овощном цехах для обработки продовольственного сырья, моечную ванну в варочном цехе для обработки готовой продукции, в т.ч. вторичной обработки овощей и фруктов.
4. На пищеблоке в моечной для мытья столовой посуды, в моечной для мытья кухонной посуды потолок, на оконных откосах устранить следы поражения грибком, обеспечить допуск к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
5. На пищеблоке заменить посуду, используемую для обработки яиц.

Входящий № 36
«19» 03 2024 г.

Смирнов

6. На пищеблоке обеспечить условия для обработки уборочного инвентаря, предусмотреть помещение или место, оборудованное поддоном с подводкой холодной и горячей воды, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

Результаты по исполнению предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах **в срок до 31.05.2024г.**

Заместитель начальника Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Красноуфимск, Красноуфимском,
Ачитском и Артинском районах
Забнев Александр Александрович



подпись

15.03.2024г.

Предписание получил: