

**Татарстан Республикасы
Арча муниципаль
районының «Яңа Кырлай
урта гомуми белем мәктәбе»
муниципаль бюджет гомуми
белем учреждениесе**

422035, Арча районы, Яңа
Кырлай авылы, Үзәк урам, 2 нче йорт.
8(84366)5-67-36
E-mail: Snk.Ars@tatar.ru

**Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Ново-Кырлайская
средняя общеобразовательная
школа» Арского муниципального
района Республики Татарстан**

422035, РТ, Арский район, с. Новый
Кырлай, ул. Центральная, д. 2
8(84366)5-67-36
E-mail: Snk.Ars@tatar.ru

№ 16

“ 31 ” августа 2017 г.

Начальнику территориального отдела
Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия
человека по Республике Татарстан (Татарстан)
в Арском, Высокогорском районах
Салковой Эльвире Валентиновне
от директора МБОУ «Ново-Кырлайская средняя
общеобразовательная школа»
Минзяновой Эндже Фаруковны

**Ответ на предписание об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований**

Направляю в Ваш адрес сведения о выполнении мероприятий по предписанию об устранении выявленных нарушений №28/2 от « 20 » июня 2017 г. со сроком исполнения до « 1 » сентября 2017 г.

№ п/п	Содержание мероприятия	Сведения об исполнении
1.	Выполнить прохождение персоналом медицинских осмотров в полном объеме и в установленные сроки с регистрацией результатов в личной медицинской книжке	К новому учебному году персонал прошел медицинский осмотр в полном объеме.
2.	Выполнить ежедневное заполнение журналов в соответствии с рекомендуемыми формами: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	В последующие дни журнал заполнялся в соответствии с рекомендуемыми формами (Приложение 1)
3.	Выдачу готовой пищи осуществлять после оценки качества блюд комиссией в количестве не менее трех (двумя работниками) человек	Оценка качества блюд в последующие дни было организовано в соответствии с требованиями (Приложение 2)
4.	Не допускать изготовление салатов из свежих овощей прошлогоднего урожая без термической обработки.	Была проведена разъяснительная работа с персоналом, в меню уточнено о недопущении свежих

		овощей прошлогоднего урожая без термической обработки.
5.	Не допускать к реализации продукты с признаками недоброкачественности, а также с истекшим сроком годности	Была проведена разъяснительная работа с персоналом о недопущении к реализации продуктов с признаками недоброкачественности и с истекшим сроком годности.
6.	Заменить чайную посуду с сколами на новые.	Посуда со сколами изъята из применения. (Приложение 3)
7.	Выполнить маркировку рабочих растворов дезинфицирующих средств с указанием наименования, концентрации, даты разведения и срок годности для применения, обеспечить наличие инструкции по применению используемого средства	Маркировка выполнена, инструкция имеется (Приложение 4,5)
8.	На все приготавливаемые блюда иметь технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.	На все приготавливаемые блюда технологические карты подготовлены. (Приложение 6,7). Питание обучающихся будет организовано 2 сентября 2017 года
9.	Промаркировать емкость для кипячения банок для хранения суточных проб.	Промаркировано (Приложение 8)
10.	Обеспечить соблюдение условий хранения молочных продуктов	Условия хранения молочных продуктов соблюдались (Приложение 1)
11.	Проводить прокаливание столовых приборов в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут, хранить в просушенном виде.	Столовые приборы прокаливались и хранились в просушенном виде.
12.	Для исключения повторного загрязнения рук, в туалетной для персонала пищеблока унитаз оснастить устройством, исключающим дополнительное загрязнение рук (педальным приводом)	Педальный привод установлен (Приложение 9)
13.	Устранить следы протекания на потолке коридора пищеблока	Следы протекания устраниены (Приложение 10)
14.	Стойк бытовой канализации из верхнего этажа здания (из санитарных узлов) проложить в оштукатуренном коробе без ревизий.	Стойк бытовой канализации проложен в оштукатуренном коробе без ревизий (Приложение 11)

Директор школы:

Э.Ф.Минзянова