



422219, РТ, Агрызский район, с.Бима, ул.Советская, д.2Б  
Тел. 8(85551)3-37-45, e-mail: [bimaschool@mail.ru](mailto:bimaschool@mail.ru), [Sbim.Agr@tatar.ru](mailto:Sbim.Agr@tatar.ru)  
ИНН 1601003368, КПП 160101001, ОГРН 1021600514803

## ОТЧЕТ

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Бимской средней общеобразовательной школы Агрызского муниципального района Республики Татарстан об исполнении предписания территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан в Елабужском, Агрызском, Менделеевском районах от 04 февраля 2020 г. №7А/29Е

В ходе исполнения предписания об устранении нарушений, выданного территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан в Елабужском, Агрызском, Менделеевском районах от 04 февраля 2020 г. №7А/29Е, администрацией муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Бимской средней общеобразовательной школы Агрызского муниципального района Республики Татарстан были приняты следующие меры, проведены мероприятия и действия:

№ п/п	Пункт предписания	Информация по исполнению	Приложения
1	Помещение зонировать на зону обработки мясной и овощной продукции. Каждую зону оборудовать моечной ванной, производственным столом; овощную зону – деревянным ларем для хранения овощей, овощерезкой; мясную зону - мясорубкой	Нарушение устранено. 1. Деление на зоны осуществлено. 2. В деревянном ларе предусмотрена приподнятая от пола решетка. 3. Приобретены овощерезка и мясорубка	Приложение 1. Фото 1,2,3,4
2	В столовой пищеблока предусмотреть разделение помещений на условно чистую и грязную зоны, обеспечить поточность технологического процесса. Исключить встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.	Нарушение устранено. 1. Разделение на условно чистую и грязную зоны предусмотрено. Встречные потоки сырья исключаются. Использованная и чистая посуда условно разделены.	Приложение 2. Фото 5,6
3	Промаркировать производственные столы маркировкой СМ –сырое мясо, СР-сырая рыба и т.д. в соответствии с санитарными требованиями.	Нарушение устранено. 1. Производственные столы промаркированы	Приложение 3. Фото 7
4	Соблюдать требования к правилам мытья посуды	Нарушение устранено. 1. Установлена третья ванна для ополаскивания горячей проточной воды, металлическая сетка с	Приложение 4. Фото 8,9, 10

		ручками и гибким шлангом с душевой насадкой. 2. Установлен второй водонагреватель. 3. Инструкции изучены. Висят на стене.	
5	Соблюдать в пищеблоке технологический процесс	Изучен пункт 1.8 приложения 2 документа “Технический регламент таможенного союза тр тс 021/2011 “О безопасности пищевой продукции” (Микробиологические нормативы безопасности)	
6.	Установить защитную арматуру в сан.узлах 1 и 2 этажа.	Нарушение устранено. Лампы заменены. Данные лампы в арматуре не нужны	Приложение 5. Фото 11,12
7.	В производственном помещении пищеблока провести ремонт, стены на высоту не менее 1м 80 см отделать облицовочной плиткой.	Нарушение не устранено. В марте 2020 года были разработаны локальный ресурсный сметный расчет по реконструкции пищеблока, дефектная ведомость и техническое задание. Вся документация отправлена в Министерство образования и науки РТ в отдел технического и хозяйственного обеспечения. В течение последующего времени техническая документация из МО и Н РТ отправлены в Министерство строительства, архитектуры и ЖКХ РТ. На 2021 год финансовые средства не были заложены, в связи с чем и не имелось возможности устранить нарушения. Однако в августе 2021 года выяснилось, что программа ремонта пищеблоков была приостановлена. В настоящее время изыскиваются средства для облицовки стен. Разрабатывается смета, договора на приобретение материалов для ремонта.	

Директор школы:

М.Г.Миликанова



Фото 1

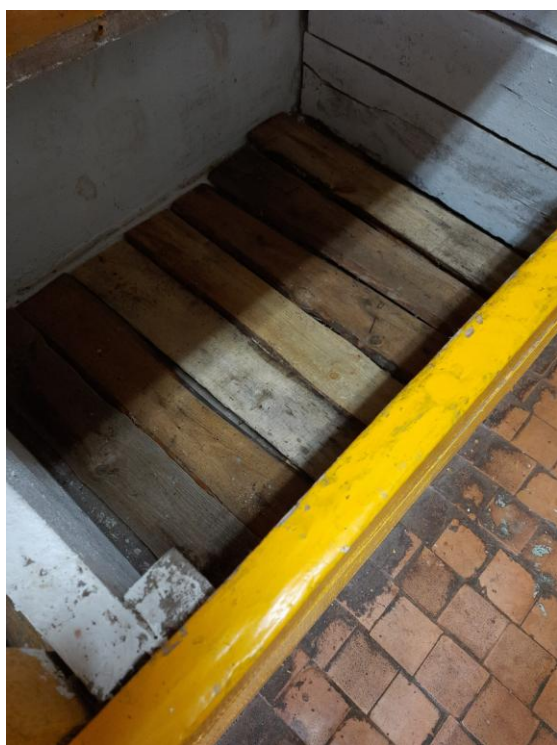




Фото 4

## Приложение 2



Фото 5



Фото 6





Фото 7



Фото 8



Фото 9

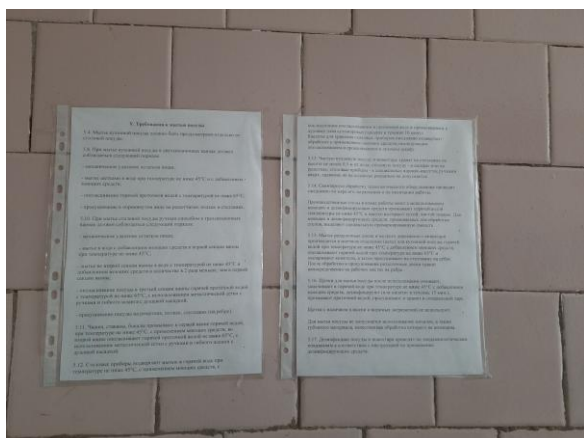


Фото 10



Фото 11



Фото 12