

Министерство образования
Кировской области
**Кировское областное
государственное
общеобразовательное
бюджетное учреждение**
**«Средняя школа с углубленным
изучением отдельных предметов
г. Омутнинска»**
**(КОГОБУ СШ с УИОП
г. Омутнинска)**
ул. Комсомольская, 38, г. Омутнинск
Кировская обл., 612740
Тел.: 8 (83352) 2-22-41 Факс: 8 (83352) 2-13-38
E-mail: sch1-omut@yandex.ru
ОГРН 1024300964753
ИНН/КПП 4322005561/432201001
05 декабря 2022 г.
№ 198

Начальнику территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Кировской области
в Слободском районе
С.А. Чеглакову

Предоставление информации

По результатам внеплановой выездной проверки Территориальным отделом
Управления Роспотребнадзора по Кировской области в Слободском районе
состоявшейся 22 сентября 2022 года исправлены выявленные недостатки:

1. Внесены изменения в технологические карты для обеспечения
производства готовых блюд в параконвектомате, а именно: биточки свино-
говяжьё (рец №609), котлеты из свинины (рец. №608);
2. Внесены изменения в ежедневное меню основного (организованного)
питания размещенного в обеденном зале, внесена информация о третьих
блюдах (с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности
порции);
3. Морозильная камера бытового холодильника горячего цеха (для хранения
сливочного масла) оснащена контрольным термометром, проведено
оборудование складского помещения 1 этажа для хранения овощей
прибором для измерения относительной влажности;
4. Произведена замена продукции без наличия маркировки и
товаросопроводительной документации - изюм (страна происхождения
Узбекистан), в маркировке которого отсутствовала информация о дате
изготовления. На свеклу была предоставлена поставщиком информация о
применении пестицидов;
5. Из пищеблока изъята посуда из алюминия, приготовление блюд
производится в посуде, выполненной из нержавеющей стали;

6. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, оснащен маркировками;
7. Приняты меры по обеспечению соответствия блюда пюре картофельное по микробиологическим показателям;
8. В рамках производственного контроля будут отправлены на лабораторные исследования пюре картофельное по микробиологическим показателям и готовые блюда «Пюре картофельное с куриной котлетой и маслом сливочным» и «Компот из кураги» на калорийность;
9. Внесены изменения в бракеражный журнал для осуществления производственного контроля за сроками годности готовых блюд, указывается час изготовления блюд.

Шеф повару Кротовой С.Ю. приказом по школе указано на необходимость неукоснительного выполнения санитарно-эпидемиологических требований и осуществления производства готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.

В план ФХД на 2023 год будут включены мероприятия по устранению нарушений, выявленных в ходе проверки:

- ремонт внутренней отделки производственных (включая складских) и санитарно-бытовых помещений пищеблока
- покраска стеллажей и подтоварников, для обеспечения возможности их мытья и обеззараживания
- замена старой электроплиты
- установка прибора для обеззараживания воздуха на участке приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах
- установка локальной вытяжной системы
- подведение горячей воды к моечным ваннам в производственных цехах пищеблока (цех первичной обработки овощей, мясо-рыбный цех, моечная ванна для повторной обработки овощей, фруктов), к раковине для рук в горячем цехе

Директор



И.П. Глазырина