

Башкортостан Республикаһы
Нефтекама калаһы кала округының
Әмзә ауылы урта дөйөм белем
биреү мәктәбе
муниципаль дөйөм белем биреү
автоном учреждениеһы
(Әмзә ауылы УДББМ МДББАУ)

Муниципальное общеобразовательное
автономное учреждение
средняя общеобразовательная школа
села Амзя городского округа
город Нефтекамск
Республики Башкортостан
(МОАУ СОШ села Амзя)

Лесохимическая ул., д.10, село Амзя, г. Нефтекамск, Республика Башкортостан, Российская
Федерация 452695, тел. 8(347-83) 2-44-30, факс 8(347-83) 2-44-30, E-mail asosh2006@mail.ru.
ОКПО 39970890; ОГРН 1020201884955; ИНН/КПП 0264012986/026401001

Исх. № 246 от 30.08.2024 г.

Начальнику
Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Республике Башкортостан
в городах Нефтекамск, Агидель,
Дюртюлинском, Илишевском,
Калтасинском, Краснокамском,
Янаульском районах
Л.Н. Акбашевой

**Отчет об устранении выявленных нарушений
по Предписанию № 02-21-24-185 от 07 мая 2024 г.**

В ответ на ваше предписание № 02-21-24-185 от 07 мая 2024 г. Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в городах Нефтекамск, Агидель, Дюртюлинском, Илишевском, Калтасинском, Краснокамском, Янаульском районах в МОАУ СОШ села Амзя проведены следующие мероприятия по устранению нарушений:

1. Обеспечить контроль температуры готовых блюд на линии раздачи, с использованием прибора для измерения температуры готовых блюд (термометра), п.п.5.1, 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Для обеспечения контроля температуры готовых блюд на линии раздачи приобретен прибор для измерения температуры готовых блюд (термометр), п.п.5.1, 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №1).

2. Обеспечить правильное и своевременное заполнение журнала бракеража готовой продукции, п.п. 4, 6 п.3 ст. 10 ТР ТС 021/2011;

Обеспечено правильное и своевременное заполнение журнала бракеража готовой продукции, п.п. 4, 6 п.3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 (Приложение №2).

3. Обеспечить температуру готовых блюд, реализуемых через раздачу в соответствии с температурой подачи, установленной в технологической карте конкретного блюда, п.5.2 СанПиН 2.3/2.4/3590-20;

4. Обеспечить в мучном цехе, являющемся источником выделения мучной пыли оборудование локальной вытяжной системы, п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;

5. Обеспечить при организации питания детей использование столовой посуды (тарелок) без дефектов и механических повреждений, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;

6. Обеспечить при раздаче и порционировании блюд наличие инвентаря с мерной меткой объёма в литрах и (или) миллилитрах, п.2.4.6.2 СП 2.4.ю3648-20;

Директор



Исп. Шабалина М.В., тел.: 8(34783)24430