

Городской округ Карпинск  
Муниципальное автономное  
общеобразовательное  
учреждение средняя  
общеобразовательная школа № 5  
624936 Свердловская область,  
г. Карпинск, ул. Трудовая, 41  
Тел.: (34383) 9-15-05 Факс: (34383) 9-15-05

Начальнику территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Свердловской области в городе  
Североуральск, городе Ивдель, городе  
Красноуральск и городе Карпинск

А.В. Ливар

№ 30.05.2021 г.  
На № 01-12-15-13/1288 от 28.05.2021 г.

Информация МАОУ СОШ № 5  
о выполнении предписания

| п/п | № нормативного документа | пункт НД | Содержание мероприятия  | Действия для выполнения мероприятия  |
|-----|--------------------------|----------|---|--|
|     |                          |          | Трудовая, 41  |  |
| 1.  | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20  | 2.13     | Оборудовать моечные отделения локальными вытяжными системами.   | Издан приказ № 70-од от 29.05. 2021 г. «О разработке плана мероприятий по устранению выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований». Издан приказ № 72-од от 30.05.2021 г. «Об устранению выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований». приобретены вытяжные системы. Накладная прилагается. Фото установки прилагается. 29.05.2021 г. |
| 2.  |                          | 5.1.     | С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи использовать термометры. | 06.06.2021 г. Проведен инструктаж по соблюдению СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Термометры в   |

Свердловская область, г. Карпинск  
Управление Роспотребнадзора по  
Свердловской области в городе  
Североуральск, городе Ивдель,  
городе Красноуральск и городе Карпинск  
вход № 30.05.2021

|    |                               |         |  |  |
|----|-------------------------------|---------|--|--|
|    |                               |         |  | наличии имеются.<br>Фото прилагается.  |
| 3. |                               | 8.1.7   | Разместить в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) «Меню» с указанием калорийности порции.  | «Меню» с указанием калорийности порции размещено в обеденном зале.<br>Фото прилагается.  |
| 4  | СанПиН<br>2.4.3648-<br>20     | 2.4.6.3 | Обеспечить наличие мерной метки объема на инвентаре, используемом для раздачи и порционирования блюд.  | 15.07.2021 г.<br>Проведена ревизия инвентаря.  |
|    |                               |         | Заменить поврежденную столовую посуду.   | 15.07.2021<br>Проведена ревизия столовой посуды.<br>Произведена замена поврежденной.<br>Приобретена новая.<br>Накладная прилагается. |
|    |                               |         | Установить в зоне приготовления холодных закусок (салатов) бактерицидную установку для обеззараживания воздуха.  | Установлена бактерицидная установка. Фото прилагается.   |
| 2  |                               | 2.4.6.3 | Обеспечить обеденный зал столовой мебелью (скамьями), имеющей покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. | Приобретена столовая мебель.<br>Произведена замена.<br>Накладная прилагается.  |
|    |                               |         | 8 Марта, 111а  |  |
| 1  | СанПиН<br>2.3/2.4.359<br>0-20 | 5.1.    | С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи использовать термометры.  | 06.06.2021 г.<br>Проведен инструктаж по соблюдению СанПиН 2.3/2.4.3590-20  |
| 2  |                               | 8.1.7   | Разместить в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) «Меню» с указанием калорийности порции.  | «Меню» с указанием калорийности порции размещено в холле.<br>Фото прилагается.<br>Термометры в наличии имеются                       |
| 3  |                               | 8.1.10  | Осуществлять отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) –     | 06.06.2021 г.<br>Проведен инструктаж по соблюдению СанПиН 2.3/2.4.3590-20.<br>15.07.2021 проведена                                   |

|   |                           |         |  |   |
|---|---------------------------|---------|--|---|
|   |                           |         | отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.  | ревизия инвентаря.  |
| 1 | СанПиН<br>2.4.3648-<br>20 | 2.4.6.2 | Обеспечить наличие мерной метки объема на инвентаре, используемом для раздачи и порционирования блюд. Использовать посуду и инвентарь в соответствии с маркировкой.                | 06.06.2021 г.<br>проведен инструктаж по<br>соблюдению СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20.<br>15.07.2021 г.<br>Проведена ревизия<br>инвентаря посуды. |
| 2 |                           | 2.4.6.3 | Обеспечить обеденный зал столовой мебелью (скамьями), имеющей покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. | Приобретена<br>столовая мебель.<br>Произведена замена.<br>Накладная<br>прилагается.   |

Документы прилагаются.

Директор МАОУ СОШ № 5

О.В. Сафронова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575785

Владелец Сафронова Ольга Владимировна

Действителен с 02.09.2021 по 02.09.2022