

Муниципальное автономное
 общеобразовательное учреждение средняя
 общеобразовательная школа №4

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
 ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
 ЧЕЛОВЕКА

Юр. Адрес: 624162, Свердловская область,
 городской округ Верхний Тагил, ул. Чапаева,
 дом 60
 Тел/факс(34357)2-30-30
 e-mail: tvscool4@yandex.ru
 Исх.451 от 22.06.2022 год

**Управление Федеральной службы по надзору
 в сфере защиты прав потребителей и
 благополучия человека по Свердловской области**
 Территориальный отдел
 в городе Нижний Тагил, Пригородном,
 Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда,
 городе Кировград и Невьянском районе
 адрес: 622036, Свердловская. обл., г. Н.Тагил, ул.
 Октябрьской революции, д. 86
 тел.(3435) 25-45-70
 E-mail:mail_09@66.rosпотrebnadzor.ru
 ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП
 6670083677/667001001
 Главному санитарному врачу по городу
 Нижний Тагил, Пригородному,
 Верхнесалдинскому районам, городу Нижняя
 Салда, городу Кировград и Невьянскому району
 Ю.Я. Бармину

**Отчет о выполнении мероприятий по плановой выездной проверке(Акт плановой
 выездной проверки № 51/2022-226)**

ЛОУ (624160, Свердловская обл., г. Верхний Тагил, Чапаева ул., 60)					
Выявлены нарушения обязательных требований					
№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	статья ФЗ №52	Отметки о выполнении
1.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3.13.	ст.17 п.1	В помещении склада, где осуществляется хранение овощей (лук, томаты, огурцы и др.) отсутствует прибор для измерения относительной влажности, что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" п.3.13 - Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами и СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" 2.4.6.2 - ...Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха,...	ВЫПОЛНЕНО Требуемый прибор установлен в помещении склада, где осуществляется хранение овощей (лук, томаты, огурцы и др.) Фото прилагается
2.		8.1.3.	ст.17 п.1	Ежедневное меню на 07.06.2022г. не утверждено руководителем, что не соответствует требованиям СанПиН	ВЫПОЛНЕНО Ежедневное меню

				2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" п.8.1.3 - В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации...	утверждается начальником лагеря ежедневно Фото прилагается
3.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2. устранено	ст.17 п.1 ст.17 п.2	Допускается наличие столовой посуды (тарелки) на раздаче со сколами, что не позволяет проводить их качественную мойку и обеззараживание и не соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" 2.4.6.2 -... Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания... Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов..., нарушена целостность поверхности полок в холодильнике, где осуществляется хранение куриной продукции (сбита краска), что не позволяет проводить качественную мойку и обеззараживание и не соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" 2.4.6.2 -... Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания... ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ст.10 п.3 Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:... (8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;	ВЫПОЛНЕНА Посуда со сколами утилизирована, проведена замена новой посудой, соответствующей требованиям Фото прилагается
4.		2.4.9.	ст.28 п.1	Скамьи в спортивном зале имеют дефекты и повреждения поверхностей, что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" п.2.4.9 - Мебель должна иметь	ВЫПОЛНЕНО Произведена замена скамеек в спортивном зале без дефектов Фото прилагается

				покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств	
--	--	--	--	--	--

К настоящему отчету прилагаются:

- фото замены посуды
- фото меню
- фото спортивного зала
- фото прибора измерения влажности

Директор школы

/Нехай Е.А./