

утверждено приказом
по МКОУ «Сызгинская ООШ»
№ -73 от 30.12.2020 г.

План мероприятий по устранению нарушения требований санитарных правил
в МКОУ «Сызгинская ООШ» и филиале МКОУ «Сызгинская ООШ»
(по акту № 667/2020-23 от 28.12.2020 г.)

№	Мероприятия	Ответственный за выполнение	Срок выполнения	Отметка о выполнении
Филиал МКОУ «Сызгинская ООШ» - Озерская НШ				
1.	Приостановить реализацию следующей продукции: - изюм (виноград сушеный) - курага (абрикос сушеный без косточки) - смесь сушеных плодов (компотная смесь)	Сарукова Р.М.- завхоз	17.12.2020	выполнено
2.	Разработать программу мероприятий по предотвращению причинения вреда	Саяпова Э.С.- заместитель директора по УВР	12.01.2021	выполнено
3.	Представить документированную информацию о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда	Саяпова Э.С.- заместитель директора по УВР	21.01.2021	
4.	Представить документированную информацию о выполнении программы мероприятий по предотвращению причинения вреда	Саяпова Э.С.- заместитель директора по УВР	28.01.2021	
5.	Провести корректировку примерного меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно: - откорректировать меню с учетом сезонности.	Саяпова Э.С.- заместитель директора по УВР, Сарукова Р.М.- завхоз, Назипова Э.Р.- повар	19.04.2021	
6.	Провести корректировку примерного меню, в части соблюдения требований по массе порций блюд с учетом возраста обучающихся (приложение 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08).	Саяпова Э.С.- заместитель директора по УВР, Сарукова Р.М.- завхоз, Назипова Э.Р.- повар	19.04.2021	
7.	Провести корректировку примерного 12-ти дневного меню: включить информацию о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.	Саяпова Э.С.- заместитель директора по УВР, Сарукова Р.М.- завхоз, Назипова Э.Р.- повар	19.04.2021	
3.	Обеспечить оформление технологических карт в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.5.2409-08: включить:	Саяпова Э.С.- заместитель директора по УВР, Сарукова Р.М.- завхоз, Назипова Э.Р.- повар	19.04.2021	

	<p>- информацию о расходе сырья и полуфабрикатов, химическом составе, витаминах и микроэлементах на 1 порцию для выходов блюд в соответствии с меню 1-4 классов,</p> <p>- информацию о содержании витаминов и микроэлементов на 1 порцию с учетом выхода блюд меню для детей 1-4 классов.</p>			
9.	Провести корректировку примерного меню для детей 7-10 лет, а именно: включить рыбу, творог 1 раз в 2-3 дня.	Саяпова Э.С.- заместитель директора по УВР, Сарукова Р.М.- завхоз, Назипова Э.Р.- повар	19.04.2021	
10.	Обеспечить проведение С - витаминизации третьих блюд с учетом суточной нормы витамина С для детей разных возрастных групп.	Назипова Э.Р.- повар	19.04.2021	
11.	Обеспечить соблюдение требований к организации питания и формированию примерного меню. В примерное 12дневное меню в завтрак включить закуску.	Назипова Э.Р.- повар	19.04.2021	
12.	Обеспечить проведение бракеража контроля за качеством поступающей продукции и продовольственного сырья в соответствии с требованиями: в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья указывать номер документа, подтверждающего качество и безопасность продукции, результаты органолептической оценки, условия хранения, дату и час фактической реализации.	Повар (Назипова Э.Р.)	19.04.2021	
13.	В складском помещении обеспечить контроль за условиями хранения продукции, в журнал учета температурного режима вносить достоверные данные о температуре и относительной влажности воздуха.	Сарукова Р.М.- завхоз	20.04.2021	
14.	<p>При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем не поддерживаются следующие процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points):</p> <p>Процедура 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции, а именно: обеспечить условия хранения пищевой продукции в соответствии с условиями, установленными изготовителем.</p>	Сарукова Р.М.- завхоз	20.04.2021	

1.	Провести корректировку примерного меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно: - откорректировать меню с учетом сезонности.	Руководитель, повар (Насибуллина И.А., Назипова З.Р.)	19.04.2021	
2.	Провести корректировку примерного 12-ти дневного меню: СанПиН включить информацию о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.	Руководитель, повар (Насибуллина И.А., Назипова З.Р.)	19.04.2021	
3.	Обеспечить оформление технологических карт в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.5.2409-08: включить информацию о расходе сырья и полуфабрикатов, химическом составе, витаминах и микроэлементах на 1 порцию для выходов блюд в соответствии с меню 1-4 классов, и 5-11 классов, Обеспечить производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.	Руководитель, повар (Насибуллина И.А., Назипова З.Р.)	19.04.2021	
4.	Провести корректировку примерного меню для детей 7-10 лет, а именно: включить рыбу, творог 1 раз в 2-3 дня.	Руководитель, повар (Насибуллина И.А., Назипова З.Р.)	19.04.2021	
5.	Обеспечить проведение С - витаминизации третьих блюд с учетом суточной нормы витамина С для детей разных возрастных групп.	Повар (Назипова З.Р.)	19.04.2021	
6.	Обеспечить проведение бракеража контроля за качеством поступающей продукции и продовольственного сырья в соответствии с требованиями: в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья указывать номер документа, подтверждающего качество и безопасность продукции, результаты органолептической оценки, условия хранения, дату и час фактической реализации.	Повар (Назипова З.Р.)	19.04.2021	
7.	В складском помещении обеспечить контроль за условиями хранения продукции, в журнал учета температурного режима вносить достоверные данные о температуре и относительной влажности воздуха.	Завхоз, повар (Мухаматнуров Ф.М., Назипова З.Р.)	20.04.2021	

Директор МКОУ «Сызгинская ООШ»



И.А. Насибуллина