

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

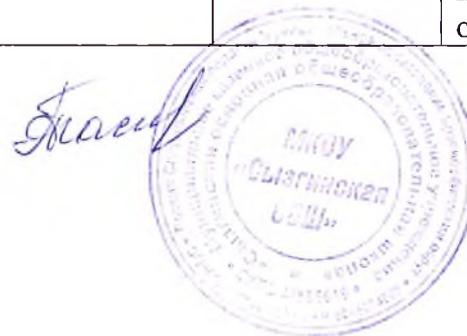
№	Мероприятия	Ответственный за выполнение	Срок выполнения	Отметка о выполнении	Приложение подтверждающих документов
<b>Филиал МКОУ «Сызгинская ООШ» -Озерская НШ</b>					
1.	Проведена корректировка примерного меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно: - откорректировать меню с учетом сезонности.	Заместитель директора по УВР, завхоз, повар (Саяпова Э.С., Сарукова Р.М., Назипова Э.Р.)	19.04.2021	меню откорректировано с учетом сезонности	копия примерного 12-ти дневного меню 1-4 классов
2.	Проведена корректировка примерного меню, в части соблюдения требований по массе порций блюд с учетом возраста обучающихся (приложение 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08).	Заместитель директора по УВР, завхоз, повар (Саяпова Э.С., Сарукова Р.М., Назипова Э.Р.)	19.04.2021	меню откорректировано	копия примерного 12-ти дневного меню 1-4 классов
3.	Проведена корректировка 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.	Заместитель директора по УВР, завхоз, повар (Саяпова Э.С., Сарукова Р.М., Назипова Э.Р.)	19.04.2021	меню откорректировано	копия примерного 12-ти дневного меню 1-4 классов
4.	Обеспечено 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, - информацию о содержании витаминов и микроэлементов на 1 порцию с учетом выхода блюд меню для детей 1-4 классов.	Заместитель директора по УВР, завхоз, повар (Саяпова Э.С., Сарукова Р.М., Назипова Э.Р.)	19.04.2021	Технологические карты обновлены-включена информация о расходе сырья и полуфабрикатов, химическом составе, витаминах и микроэлементах на 1 порцию для выходов блюд в соответствии с меню 1-4 классов	копии технологических карт
5.	Проведена корректировка примерного меню для детей 7-10 лет, а именно: включить рыбу, творог 1 раз в 2-3 дня.	Заместитель директора по УВР, завхоз, повар (Саяпова Э.С., Сарукова Р.М., Назипова Э.Р.)	19.04.2021	в меню включены рыба и творог (1 раз в 2-3 дня)	копия примерного 12-ти дневного меню 1-

		Э.Р.)			4 классов
6.	Обеспечено проведение С - витаминизации третьих блюд с учетом суточной нормы витамина С для детей разных возрастных групп.	Повар (Назипова Э.Р.)	19.04.2021	С - витаминизации третьих блюд проводится с учетом суточной нормы витамина С для детей разных возрастных групп	Копия журнала С- витаминизации
7.	Обеспечено соблюдение требований к организации питания и формированию примерного меню. В примерное 12дневное меню в завтрак включить закуску.	Повар (Назипова Э.Р.)	19.04.2021	меню откорректировано в завтрак включена закуска	копия примерного 12-ти дневного меню 1-4 классов
8.	Обеспечено 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	бракеража контроля за качеством поступающей продукции и продовольственного сырья проводится в соответствии с требованиями	копия журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
9.	В складском помещении обеспечить контроль за условиями хранения продукции, в журнал учета температурного режима вносить достоверные данные о температуре и относительной влажности воздуха.	Завхоз (Сарукова Р.М.)	20.04.2021	контроль за условиями хранения продукции обеспечен	Написано письмо в Роспотребнадзор о продлении срока выполнения
10.	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): Процедура 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции, а именно: обеспечить условия хранения пищевой продукции в соответствии с условиями, установленными изготовителем.	Завхоз (Сарукова Р.М.)	20.04.2021	контроль за условиями хранения продукции обеспечен	

МКОУ «Сызгинская ООШ»					
1.	Проведена корректировка 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	меню откорректировано с учетом сезонности	копия примерного 12-ти дневного меню 1-4 классов и 5-11 классов
2.	Проведена корректировка 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	в меню включена информация о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде	копия примерного 12-ти дневного меню 1-4 классов и 5-11 классов
3.	Обеспечено 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	Технологические карты обновлены-включена информация 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	копии технологических карт
4.	Проведена корректировка 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	в меню включены рыба и творог (1 раз в 2-3 дня)	копия примерного 12-ти дневного меню 1-4 классов и 5-11 классов

			С для детей разных возрастных групп	
Обеспечено 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	бракеража контроля за качеством поступающей продукции и продовольственного сырья проводится в соответствии с требованиями	копия журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
В складском помещении обеспечен контроль за условиями хранения продукции, в журнал учета температурного режима вносятся достоверные данные о температуре и относительной влажности воздуха.	Завхоз, повар (Мухаматнуров Ф.М., Назипова З.Р.)	20.04.2021	контроль за условиями хранения продукции обеспечен	копия журнала учета температурного режима

Директор МКОУ «Сызгинская ООШ»



И.А. Насибуллина

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575781

Владелец Насибуллина Идолена Александровна

Действителен с 09.03.2021 по 09.03.2022