

Информация о выполнении предписания о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий от 05.10.2022 года № 909/2022-62

№ п/п	Выявленные нарушения	Информация об исполнении
1	<p>Планировка производственных помещений столовой, их конструкция, размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а именно – движение сырья, требующего первичной обработки из кладовой к овощному и мясному цехам осуществляется через цех приготовления пищи и зону раздачи пищи</p>	<p>Выполнено частично Отправлены заявки о консультационной помощи в Роспотребнадзор 18.07.2022 года № 693, 22.09.2022 года № 931</p>
2	<p>Обеспечить проведение производственного контроля согласно утвержденного графика и документа «Программа производственного контроля»</p>	<p>Запланирована корректировка Программы производственного контроля в декабре 2022 года и заключение договора на проведение производственного лабораторного контроля в 2023 г.</p>
3	<p>Не обеспечено надлежащее хранение пищевой продукции</p>	<p>Выполнено частично Отправлены заявки о консультационной помощи в Роспотребнадзор 18.07.2022 года № 693, 22.09.2022 года № 931</p>
4	<p>В подсобном помещении, где хранится уборочный инвентарь, допущено совместное хранение верхней, санитарной одежды и личных вещей работников столовой – на вешалке с маркировкой «Халаты для уборки» совместно с халатами размещены куртка с мехом, кофта, сумка)</p>	<p>Выполнено</p>
5	<p>В помещениях столовой допущено наличие мух. Обеспечить:- надлежащее мытье кухонной и столовой посуды;- наличие инструкции по мытью столовой посуды.</p>	<p>Выполнено</p>
6	<p>Туалет для персонала размещен в подсобном помещении и огорожен некапитальной перегородкой на высоту человеческого роста. Таким образом, фактически дверь туалета выходит в моечные столовой посуды. Крючок для одежды оборудован непосредственно на</p>	<p>Демонтаж туалета запланирован в октябре 2022 г. Выполнено</p>

	перегородке	
7	Производственные помещения – овощной и мясной цеха оборудовать умывальниками для мытья рук	Выполнено частично
8	Не допускать до работы сотрудников, своевременно не прошедших обследование на туберкулез	Выполнено
9	Не проводится производственный контроль за условиями труда на пищеблоке	Запланирована корректировка Программы производственного контроля в декабре 2022 года и заключение договора на проведение производственного лабораторного контроля в 2023 г.
10	Обеспечить надлежащее хранение суточных проб	Выполнено
11	Обеспечить в примерном десятидневном меню 1-4 кл., утвержденном директором соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590	Выполнено
12	Обеспечить наличие информации по калорийности блюд в ежедневном меню.	Выполнено

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575939

Владелец Слегина Ольга Александровна

Действителен с 17.05.2022 по 17.05.2023