

Утверждаю:

И.о. директора ГКОУ «Школы-интерната ст-цы Полтавской»

Т.А. Чаус



План мероприятий

государственного казенного общеобразовательного учреждения специальной (коррекционной) школы-интерната ст-цы Полтавской Краснодарского края, по устранению нарушений выявленных при проверке территориальным отделом УФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Славянском, Красноармейском и Калининских районах

Дата, номер предписания (представления)	Выявленные нарушения и недостатки (согласно СП 2.4.3648)	Меры по устранению нарушения	Срок исполнения выявленных нарушений
Предписание № 180п-25-2024 от 29.11.2024	П.8.1.4. – в организации не организовано питание детей в соответствии с утвержденным меню. При осмотре (18.11.2024) детям на 2й завтрак фактически выдавался бутерброд с сыром, вместо бутерброда с маслом и сыром, не выдавалось масло сливочное, предусмотренное в меню-требовании.	Усилить контроль.	Замечание устранено в ходе проверки
	П.2.8 – пищеблок не обеспечен в полном объеме технологическими картами на изготавливаемые блюда, отсутствует технологическая карта на изготовление бутерброда массой 50 г., согласно утвержденному меню.	Обеспечить пищеблок технологическими карточками в полном объеме.	Замечание устранено в ходе проверки
	П.3.2 - не соблюдается поточность и последовательность технологического процесса при изготовлении блюд, при осмотре в холодном цехе на столе «ГБ» осуществляется приготовление полуфабриката для первого блюда (свекла для борща), что не исключает перекрестного загрязнения готовых блюд от сырой продукции.	П.3.2 – кухонная посуда не используется в соответствии с маркировкой, салат в емкости с маркировкой «Салат» накрыт крышкой с маркировкой «II блюдо».	Усилить контроль.
	П.2.2 – в холодном цехе в холодильнике хранится пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей (яйца, колбасы, майонез, консервы), без документов и маркированных ярлыков.	Холодильник с продуктами для личного употребления персонала убрать в бытовое помещение.	Замечание устранено в ходе проверки

	<p>П.2.19 - не организовано раздельное хранение уборочного инвентаря для уборки помещений пищеблока и санитарного узла, уборочный инвентарь своевременно не промывается и не просушивается. Уборочный инвентарь для уборки обеденного зала (швабра, ведро) хранится в санитарном узле для персонала пищеблока.</p> <p>П.4.5 – не соблюдаются требования к дезинфекционному режиму на пищеблоке в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье детей и персонала, отсутствует инструкция по приготовлению и применению используемого в работе дезинфицирующего средства «Альмадез». Отсутствует мерная емкость для правильного разведения рабочего раствора, технический персонал не владеет методикой и режимом обработки.</p> <p>П.3.4.- на пищеблоке не созданы условия для соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока, так в санитарном узле для сотрудников пищеблока отсутствует полотенце (электро или бумажное), дозатор с мылом не функционирует.</p> <p>П.2.16 – в складском помещении для хранения овощей и фруктов внутренняя отделка пола (бетон) не соответствует требованиям, не допускает проведение влажной обработки моющими и дезинфицирующими средствами.</p>	<p>Выделить место для хранения уборочного инвентаря.</p> <p>Обновить инструкцию по использованию дезинфицирующего средства, персонал обеспечить мерной емкостью для разведения рабочего раствора. Провести дополнительный инструктаж с персоналом по методике и режимам обработки.</p> <p>На момент проверки имелось кусковое мыло. Заменить дозатор с мылом. Обеспечить полотенцем.</p> <p>Провести внутреннюю отделку пола в складе для хранения овощей и фруктов в соответствии с требованиями.</p>	<p>Замечание устранено в ходе проверки</p> <p>Выполнено в ходе проверки</p> <p>Замечание устранено в ходе проверки</p> <p>25.08.2025г.</p>
--	---	--	--