

Российская Федерация  
Министерство образования  
и молодежной политики  
Свердловской области  
государственное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
Свердловской области  
«Колчеданская школа-интернат,  
реализующая адаптированные основные  
общеобразовательные программы»  
623460, Свердловская область,  
Каменский район, с. Колчедан, ул. Ленина,  
д. 29  
ОГРН 1026602035822 ОКВЭД 85.13  
тел. +7(3439) 373-249  
email: kol.internat\_ku@mail.ru

Главному государственному санитарному  
врачу по городу Каменск-Уральский,  
Каменскому району, Сухоложскому и  
Богдановичскому районам,  
начальнику Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Свердловской области в городе Каменск-  
Уральский, Каменском районе,  
Сухоложском и Богдановичском районах  
Фефилу С.А.  
623418, Свердловская область, г. Каменск-  
Уральский, проспект Победы, д. 97

№ 122 от 29.03.2023г.

Ответ на предписание о проведении  
дополнительных санитарно-  
противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий от 09.02.2023г. № 56/2023-62

Уважаемый Сергей Анатольевич!

Уведомляем Вас, что по устранению замечаний, выявленных в ходе проведения  
дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБОУ  
СО «Колчеданская школа-интернат», были проведены следующие мероприятия:

№ п/п	Мероприятие по предписанию	Срок исполнения	Принятые меры по устранению выявленных нарушений	Отметка о выполнении мероприятий по предписанию
1	Обеспечить использование безопасной пищевой продукции для детского питания, не допускать повторное замораживание продуктов убоя продуктивных животных и птицы, сырья из рыбы и нерыбных объектов промысла.	постоянно	1.Проведена разъяснительная работа с поставщиками продуктов питания (замороженная рыба, мясо, кура) о недопустимости поставки данного товара в таре более 7 кг. 2.Также проведена разъяснительная работа с заведующим производством о соблюдении требований ТР ТС 021/2011 ст. 8 п.8.	Выполнено в полном объеме

2	<p>Разработать, внедрить и поддерживать процедуры по выбору обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установлению периодичности и проведению мойки технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологического режима, а именно: не допускать наличие БГКП на объектах внешней среды (стакан). Представить протоколы лабораторных испытаний, подтверждающих соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям смывов с объектов внешней среды (стакан).</p>	постоянно	<p>1. Приказом директора образовательного учреждения от 26 сентября 2017 года № 194 создана рабочая группа по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП. В настоящее время поддерживаются процедуры по выбору обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установлению периодичности и проведению мойки технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, обеспечено соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.</p> <p>2. Проведен повторный отбор смывов с объектов внешней среды на определение БГКП (смыв с кружки (стакана)). Результат – удовлетворительно (протокол лабораторных испытаний № П- 05/07365-23 от 28.02.2023г.</p>	Выполнено в полном объеме
3	<p>Обеспечить условия хранения продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ. Обеспечить хранение пищевой продукции с соблюдением условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем.</p>	постоянно	<p>1. Обеспечены условия хранения продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.</p> <p>2. Обеспечено хранение пищевой продукции с соблюдением условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем (установлены гигрометры во всех складских помещениях здания столовой).</p>	Выполнено в полном объеме

4	<p>Организовать питание учащихся возрастной категории: 7-11 лет с соблюдением распределения энергетической ценности по второму ужину в соответствии с санитарными нормами, согласно таблице № 3 приложения № 10 СП 2.3/2.4.3590-20</p>	постоянно	<p>Питание обучающихся возрастной категории 7-11 лет организовано с соблюдением распределения энергетической ценности по 2-му ужину в соответствии с санитарными нормами. В меню обучающихся возрастной категории 7-11 лет во втором ужине произведена замена кисломолочного продукта (кефир) жирностью 2,5% на кисломолочный продукт (кефир) жирностью 3,2%. Соответственно энергетическая ценность по 2-му ужину составляет 118 Ккал.</p>	Выполнено в полном объеме
---	--	-----------	---	---------------------------

И.о. директора



/С.В. Тагильцева/

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813628

Владелец Тагильцева Светлана Викторовна

Действителен с 29.03.2023 по 28.03.2024