

Муниципальное казенное
образовательное учреждение
Центр психолого-медико-социального
сопровождения Пудожского района РК
186150, РК, г. Пудож,
ул. Пионерская, д. 69-Б
ИНН/КПП 1015003197/101501001
Тел. (814 52) 5-21-37
от 28.03.25 № 176
На № _____ от _____

МКОУ Центр психолого-медико-социального сопровождения
Пудожского района

186150, г. Пудож, ул. Пионерская, д.69 - Б. Тел. 5-21-37/ E-mail: zpmsspudozh@yandex.ru

Отчет о выполнении Предписания
об устранении выявленных нарушений обязательных требований
ТО Управления Роспотребнадзора по РК в Кондопожском, Медвежьегорском
и Пудожском районах от «23» апреля 2024 г. № 4

МКОУ Центр психолого-медико-социального сопровождения Пудожского района
г.Пудож, ул.Пионерская, д.69-Б

№ п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований	Отметка о выполнении
1	В соответствии с п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 обеспечить обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) который проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.»).	<u>Не выполнено.</u> Направлена заявка в Центр гигиены и эпидемиологии г. Петрозаводска, изучено коммерческое предложение. Отсутствие финансирования.
2	В соответствии с п.2.5, п.3.3 СанПиН 2.3/2.4 3590-2020, п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20, таб. 6.18 СанПиН 1.2 3685-21 в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи пищеблока, работающего на продовольственном сырье, предусмотреть помещения: загрузочный цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей (зона), цех вторичной обработки овощей (зона), моечный кухонной и столовой посуды, в соответствии минимальным перечнем оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания	<u>Не выполнено.</u> Недостаточно помещений для размещения цехов.
3	В соответствии с требованиями п.2.3.3, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п.2.7. СанПиН 2.3/2.4 3590-2020, таб. 6.18 СанПиН 1.2 3685-21 на пищеблоке обеспечить наличие помещений, моечного оборудования, производственных столов, используемых для приготовления пищи, их размещение и размер для обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.	<u>Не выполнено.</u> Заказаны дополнительные моечные ванны, производственный стол, стеллаж металлический. Отсутствие финансирования на оплату договора.

4	В соответствии с требованиями п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, п.195, таб. 6.18 «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания» СанПиН 1.2.3685-21 в пищеблоке обеспечить наличие необходимого количества моечного оборудования, производственных столов для обработки пищевых продуктов	<u>Не выполнено.</u> Заказаны дополнительные моечные ванны, производственный стол, стеллаж металлический. Отсутствие финансирования на оплату договора.
5	В соответствии с требованиями п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, обеспечить раздельное хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции (доски и ножи разделочные «МВ», «ОВ», «Хлеб» хранить раздельно от досок разделочных «РС», «МС», «ОС»).	<u>Выполнено.</u> Обеспечено раздельное хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции (доски и ножи разделочные «МВ», «ОВ», «Хлеб» хранятся раздельно от досок разделочных «РС», «МС», «ОС»).
6	В соответствии с требованиями п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 обеспечить в месте обработки яйца наличие прибора для обеззараживания воздуха	<u>Выполнено.</u>
7	В соответствии с требованиями п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Ежедневное меню основного (организованного) питания должно соответствовать требованиям таблиц 1 и 3 приложение № 9 п.8.1.2, таблицы 3 приложение № 10 п.8.1.2.3., п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<u>Выполнено.</u>
8	В соответствии с требованиями п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3, ч. 3, ст. 10 ТР ТС 021/2011 обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.	Программа производственного контроля имеется, <u>не выполняется</u> в связи с отсутствием финансирования

27.03.2025 г

Директор МКОУ ЦПМСС



Мартяшкова Н.В.

Приложение:

1. Договор купли-продажи непродовольственного товара на покупку дополнительных моечных ванн, производственного стола, стеллажа металлического
2. Примерное перспективное 10-ти дневное меню обучающихся МКОУ ЦПМСС Пудожского района

