

**Отчет о выполнении Предписания
ТО Управления Роспотребнадзора по РК в Кондопожском, Медвежьегорском
и Пудожском районах «19» апреля 2023 г. № 2**

**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.»).	Выполнено. Проведена очистка, контроль эффективности работы.
2	В соответствии с требованиями п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.	Выполнено. Сделан монтаж оконного проема в стене между кухней и столовой (пищеблока)
3	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»). Приобрести по 2 кассетницы для хранения разделочных досок и ножей	Выполнено. 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»). Приобретено по 2 кассетницы для хранения разделочных досок и ножей
4	В соответствии с требованиями п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 обеспечить в месте обработки яйца наличие бактерицидной лампы	Выполнено.

5	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 обеспечить использование инвентаря имеющих мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах для раздачи и порционирования блюд,	Выполнено
6	В соответствии с требованиями п. 8.1.4 абзац 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Ежедневное меню основного (организованного) питания должно соответствовать основному утвержденному меню в части выхода блюд, энергетической ценности.	Выполнено. Меню утверждено руководителем ЦПМСС. Ежедневное меню соответствует основному утвержденному меню.
7	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 за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.	Программа производственного контроля имеется, выполняется.

01.04.2024 г

Директор МКОУ ЦПМСС

Мартяшкова Н.В.



