

**ХАНТЫ – МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА
НЕФТЕЮГАНСКИЙ РАЙОН**

Нефтеюганское районное муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение

«Лемпинская средняя общеобразовательная школа»

628334, Тюменская область, Ханты – мансийский автономный округ - Югра,
Нефтеюганский район, село Лемпино, улица Дорожная дом 2 «Б»
телефон: (3463) 25-96-15

№ 57

от 03.03.2023г.

УФС по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека
Заместителю начальника
ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре
в гНефтеюганске,
Нефтеюганском районе и г Пыть-Яхе
М.М.Балабух

В ответ на Предписание № 2267 от 09.12.2022г. «Об устранении нарушений санитарного законодательства», сообщаю следующее:

П.№	Выявленные нарушения	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1	Привести в соответствие с требованиями санитарных правил фактический рацион питания в соответствии утверждённого меню, включать в меню фрукты, кондитерские изделия, осуществлять равноценную замену блюд в меню, согласно п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	09.03.2023г	Выполнено
2	Привести в соответствие с требованиями санитарных правил фактическое меню, не допускать занижение суммарной массы блюд, выдаваемых на завтрак, согласно табл.3 приложения 9 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	09.03.2023г	Выполнено
3	Привести в соответствие с требованиями санитарных правил перспективное меню, для питания детей, внести информацию о содержании витаминно-минеральных веществ в каждом блюде, согласно п.8.1.2. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	09.03.2023г	Выполнено

4	Привести в соответствие с требованиями санитарных правил дезинфицирующий раствор «Деохлор-люкс» 1,0%, согласно п.4.6. СанПин 2.3/2.4.3590-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	09.03.2023г	Выполнено
5	Привести в соответствие с требованиями санитарных правил водопроводную холодную воду после доочистки в соответствии по санитарно-химическим и органолептическим показателям согласно п.2.10 СанПин 2.3/2.4.3590-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	09.03.2023г	Выполнено
6	Привести в соответствие с требованиями санитарных правил условия хранения пищевых продуктов, согласно п.2.2, приложение № 6, п.1.,п.2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	09.03.2023г	Выполнено
7	Привести в соответствие с требованиями санитарных правил своевременность и полноту прохождения персоналом пищеблока гигиенического обучения, не допускать к работе лиц не прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, согласно п.2.21. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	09.03.2023г	Выполнено
8	Привести в соответствие с требованиями санитарных правил ремонт производственных помещений согласно п.2.16. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	09.03.2023г	Выполнено

Директор



А.В.Сочинская