

Вх. № 4785 от 31.08.2023

государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области
«Новочеркасская специальная школа-интернат №1»

**ГКОУ РО Новочеркасская
школа-интернат №1**

ул. Спортивная д.111/29, г. Новочеркасск, 346405
тел. (8635) 23-23-24, факс (8635) 23-73-07
ОКПО 48236166, ОГРН 1026102225962,
ИНН/КПП 6150928889/615001001

31.08.2023 № 126
на № _____ от _____

Начальнику территориального
отдела Управления Роспотребнадзора
по РО в г.Новочеркасске,
Аксайском, Багаевском,
Веселовском районах

Степановой А.В.

Об устранении нарушений

Во исполнение Представления об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения №118 от 15.05.2023 сообщаю о принятых мерах, направленных на устранение нарушений, выявленных при осуществлении выборочного контроля в ГКОУ РО Новочеркасской школе-интернате №1:

№ п/п	Выявленные нарушения	Меры направленные на устранение выявленных нарушений
1	При изготовлении пищевой продукции нарушена поточность технологических процессов, не обеспечена биологическая безопасность в помещении пищеблока в зоне обработки сырых овощей, на столе для сырых овощей осуществляется порционирование овощей перед раздачей, без последующей термической обработки.	В пищеблоке выделен дополнительный стол для порционирования готовой продукции.
2	На пищеблоке, в том числе в моечной столовой посуды на момент проведения осмотра отсутствовала горячая вода.	Приняты меры по обеспечению бесперебойной подачи горячей воды на пищеблок.
3	В помещении для хранения овощей температура +10 С, в котором осуществляется хранение без учета температуры, установленной предприятием-изготовителем яблок свежих, свеклы свежей.	В помещении для хранения овощей установлена среднетемпературная сплит-система, которая позволит поддерживать необходимую температуру.
4	В обороте находится пищевая продукция, без документов, подтверждающих соответствие	Продукция изъята из оборота. При приемке продуктов питания усилен

	такой продукции техническим регламентам Таможенного союза.	контроль за документами, подтверждающими соответствие продукции техническим регламентам Таможенного союза с помощью электронных реестров.
5	В исследованной пробе дезинфицирующего средства содержание массовой доли активного хлора превышено в 3,3 раза.	Проведено повторное исследование дезинфицирующего средства в рамках производственного контроля.
6	В смыве с рук в перчатках повара, доски «Сыр», доски «Масло сливочное» обнаружены бактерии группы кишечных палочек.	Проведены: внеочередной санитарный день с применением моющих, дезинфицирующих средств, повторное взятие смывов в рамках производственного контроля.
7	В примерном перспективном меню и технологических картах указаны разные сведения о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности различных блюд, массе готовых блюд, часть технологических карт отсутствует.	В перспективное меню и технологические карты внесены изменения, указаны одинаковые сведения о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности блюд, подготовлены технологические карты на все блюда перспективного меню.

Приложение:

1. Фото на 1 л.
2. Копия экспертного заключения от 14 июня 2023 года №08.5-06/44008 на 2 л.
3. Копия экспертного заключения от 14 июня 2023 года №08.5-06/44009 на 2 л.
4. Копия протокола лабораторных испытаний от 17 мая 2023 года № 23-1.9.3.01903 на 2 л.
5. Копия Перспективного десятидневного меню на осенний период (возрастная категория 7-11 лет) на 13 л.
6. Копия технологических карт к перспективному десятидневному меню на 98 л.

Директор
ГКОУ РО Новочеркасской
школы-интерната №1



В.В.Мирошникова