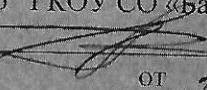


2019

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГКОУ СО «Байкаловская школа
интернат

 Н.В.Воробьева
от 18.04 2019 г.

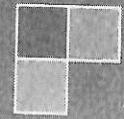
М.П.

ПЛАН

**устранения выявленных нарушений санитарно-
эпидемических требований в ГКОУ СО «Байкаловская
школа-интернат»**

**на основании предписания Роспотребнадзора от
04.03.2019г. №66-14-12/11-773-2019
срок устранения до 01.08.2019г.**

Воробьева Наталья Владимировна
ГКОУ СО «Байкаловская школа-интернат»
10.04.2019



ПЛАН

№ п/ п	содержание требования предписания	содержание мероприятия	сроки, ответственное лицо
1.	Обеспечить питание детей только качественной мясной продукцией. Проводить входной контроль данной продукции, согласно техническим регламентам	1. внедрение системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП; 2. Смена поставщиков мясной продукции	Воробьева Н.В., Маслова М.П.
2.	Не использовать продукцию, содержащую подсластители	Обеспечить контроль входящей продукции	Маслова М.П.
3.	Обеспечить питание детей качественной молочной продукцией. Проводить входной контроль данной продукции, согласно техническим регламентам	1. Контроль входящей продукции; 2. Смена поставщика	Маслова М.П.
4.	Обеспечить проведение производственного контроля, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, согласно утвержденной программы производственного контроля. Представить в Роспотребнадзор протоколы лабораторных физических факторов производственных помещений пищеблока, параметров микроклимата и исследование уровня искусственной освещенности; исследование уровня шума в производственных помещениях пищеблока, воздуха рабочей зоны производственных помещений пищеблока на содержание вредных веществ; результаты исследование уровня искусственной освещенности и параметров микроклимата учебных кабинетов в 2019 году	1. Разработать программу производственного контроля; 2. Провести лабораторные исследования до 31 мая 2019г. Представить протокол ЛИ.	Воробьева Н.В., Губина И.Г.
5.	Не использовать в питании детей замороженного мяса птицы. В детском питании использовать мясо охлажденной птицы	Созданы (определен другой поставщик) организационные и материально-технические (установлено)	Маслова М.П.

ПЛАН

		дополнительное оборудование) холодильное оборудование) условия для приобретения охлажденного мяса птицы в замен приобретаемого в нарушение действующего законодательства замороженного мяса птицы. С апреля 2019г. используется только охлажденное мясо птицы.	
6.	<p>Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.</p> <p>Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.</p> <p>Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.</p>	<p>Направить письмо Учредителю – Министерству общего и профессионального образования Свердловской области, о потребности учреждения в устройстве площадки для сбора мусора на территории школы-интерната, приобретение и установка контейнеров с крышкой на общую сумму 138,8 тыс. руб.</p> <p>В электронной форме (таблицы) Министерству предоставлена информация о потребности учреждения в устройстве площадки для сбора мусора на территории школы-интерната, приобретение и установка контейнеров с крышкой на общую сумму 138,8 тыс. руб.</p>	Воробьева Н.В., Жданов А.В.
7.	Горячую воду подвести ко всем моечным раковинам, к двум моечным раковинам для мытья рук посетителей установленных в обеденном зале.	установить водонагреватель в столовую до 01.08.2019г.	Жданов А.В.
8.	Моечные ванны для мытья столовой посуды, столовых приборов и кухонной посуды присоединить к канализационной системе с воздушным разрывом. Работы выполнить своими силами.	Моечные ванны присоединить к канализационной системе с воздушным разрывом. Работы выполнить своими силами.	Жданов А.В.
9.	<p>Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений пищеблока вредных веществ – строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд; операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, проводить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;</p> <p>все работы проводить только при</p>	<p>1. Контроль работы (включения) вытяжки в процессе работы персонала.</p> <p>2. Приобретение дополнительного оборудования: приточно-вытяжной механической вентиляции (15900) и его установка.</p>	<p>Маслова М.П.,</p> <p>Жданов А.В.</p>

ПЛАН

	включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляцией		
10.	Провести ремонт пищеблока: заделать все отверстия, оштукатурить стены, покрасить стены, окна, подоконники, заменить перегородки в обеденном зале.	1. Составить план ремонта пищеблока в летний период; 2. Провести ремонтные работы силами работников учреждения	Жданов А.В.
11.	Провести ремонт складского помещения для хранения пищевых продуктов ликвидировать дефект в виде трещины на стене для проведения качественной влажной уборки склада с применением дезинфицирующих средств.	1. Составить план ремонта склада в летний период; 2. Провести ремонтные работы силами работников учреждения	Жданов А.В.
12.	Провести ремонт стен и пола в обеденном зале (стены оштукатурить и покрасить, заменить линолеум) чтобы проводить качественную влажную уборку и дезинфекцию.	1. Составить план ремонта обеденного зала в летний период; 2. Провести ремонтные работы силами работников учреждения	Жданов А.В.
13.	Все помещения организации содержать в чистоте, Текущую уборку проводить постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Усилить контроль за текущей уборкой учреждения. Принять дополнительно на 0,65 ставки уборщика служебных помещений для уборки обеденного зала (162 кв.м.) два раза в день. В производственных цехах ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Губина И.Г., Жданов А.В., Маслова М.П.
14.	Строго соблюдать требования к мытью посуды. Приобрести термометр для контроля за температурой воды со шкалой измерения + 65° С, т.к. посуда должна ополаскиваться горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов.	Приобрести термометры необходимых параметров; Обеспечить контроль за их использованием на рабочем месте.	Воробьева Н.В., Маслова М.П.
15.	Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.	Приобрести металлическую емкость для прокаливания в духовых шкафах. Обеспечить контроль за прокаливанием столовой посуды	Жданов А.В., Маслова М.П.
16.	В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.	Обеспечить наличие инструкции до 25 апреля 2019г.	Маслова М.П.

ПЛАН

17.	Pриобрести специальную щетку для уборки хлебного шкафа, так как крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты.	Приобрести оборудование и обеспечить его использование.	Жданов А.В., Маслова М.П.
18.	Строго соблюдать разграничение потоков готовой и сырой продукции: Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.	1. Доукомплектовать цеха дополнительными рабочими столами; 2. Контролировать разграничение потоков готовой и сырой продукции.	Воробьева Н.В., Маслова М.П.
19.	Для обработки сырой птицы выделить отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь.	Доукомплектовать цех дополнительным рабочим столом для обработки птицы, разделочным инвентарем.	Маслова М.П.
20.	Строго соблюдать требования к обработке яйца, обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2-процентным раствором кальцинированной соды, 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.	Обеспечить соблюдение санитарных правил при обработке яйца.	Маслова М.П.
21.	Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.	Закупить одноразовые перчатки.	Субботина Е.В.
22.	Поварам Логиновой Ольге Владимировне, Яценко Надежде Павловне и кухонному работнику Скомароховой Юлии Геннадьевне соблюдать правила личной	Обеспечить контроль за правилами личной гигиены.	Маслова М.П.

ПЛАН

	гигиены, а именно, находясь на рабочем месте в горячем цехе и занятые изготовлением блюд, снимать ювелирные украшения (золотые сережки, цепочки с крестиком и подвеской).		
23.	Обеспечить производственный контроль за воздействием на работников физических факторов (микроклимат, шум, вибрация, освещенность) и за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений пищеблока и прочих (прачечная).	Провести лабораторные исследования микроклимата, шума, вибрации, освещенности, содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений пищеблока и прачечная до 01.08.2019г. Представить протоколы лабораторных испытаний.	Губина И.Г.
24.	Обеспечить, чтобы мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.	Обеспечить достаточное приобретение и строгий контроль наличия!	Губина И.Г., Субботина Е.В.
25.	Провести ремонт потолков, стен: кабинет математики №221, спортзал, кабинет 102 логопед, кабинет 109 биология-химия, кабинет 104 бкл. «Б», коридоры на первом и втором этажах здания, спортивный зал, санитарный узел для мальчиков на первом этаже.	1.Составить сметные расчеты на ремонтные работы. 2. Направить ходатайство в Министерство о выделении дополнительных средств на основании предписаний. 3.Провести ремонтные работы по мере выделения дополнительных средств и своими силами. №221- своими силами (оштукатуривание стен, потолка, покраска, замена линолеума); спортзал- с привлечением специализированной организации (оштукатуривание стен, покраска); №102- своими силами (оштукатуривание стен, покраска, замена линолеума, плинтусов); №109- своими силами (оштукатуривание стен, покраска, замена линолеума, плинтусов); №204 (66) – (оштукатуривание стен, потолка, покраска, замена линолеума); коридор 1 этажа- с привлечением сторонней организации на сумму 345737 рублей; коридор 2 этажа- с привлечением сторонней организации, по мере выделения средств в 2020 году; сан. узел для мальчиков (1этаж)-косметический ремонт своими силами, установка дополнительных	Воробьева Н.В., Епишина Е.П., Жданов А.В., Субботина Е.В.

ПЛАН

		писсуаров.	
26.	Санитарные узлы (умывальные раковины) на первом этаже здания оборудовать подводкой горячей воды.	Установить два водонагревателя в санитарные узлы на первом этаже.	Жданов А.В., Субботина Е.В.
27.	Заменить все спортивные маты с нарушенной целостностью поверхностей, т.к. для обработки мыльно-содовым раствором поверхность должна быть без повреждений.	1. Приобрести 5 штук спортивных матов 2x1 м; 2. Изготовить своими силами новые чехлы для спортивных матов.	Епишина Е.П., Субботина Е.В.,
28.	Пересмотреть примерное меню, т.к. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.	1. приобрести компьютерную программу 1-С Школьное питание на сумму 13,0 тыс. рублей, март 2019г.; 2. приобрести компьютер для установки программы 1-С Школьное питание, апрель 2019г.; 3. разработать 10-ти дневное меню, согласовать с Роспотребнадзором.	Воробьева Н.В., Губина И.Г., Маслова М.П.
29.	Приготовление блюд осуществлять в соответствии с рецептками, а именно производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность. Информацию о проделанной работе представить в Роспотребнадзор (протокол лабораторного испытания)	1. Внедрить в действие компьютерную программу 1С Школьное питание; 2. Провести лабораторные испытания калорийности рациона. Представить протокол ЛИ до 01.08.2019г.	Маслова М.П., Губина И.Г.

ПЛАН

	калорийности рациона).		
30.	<p>Плановые профилактические обследования детей и обслуживающего персонала в детских дошкольных коллективах и коллективах младшего школьного возраста проводятся 1 раз в год (после летнего периода, при формировании коллектива) и (или) по эпидемическим показаниям.</p> <p>Информацию о проделанной работе представить в Роспотребнадзор.</p>	<p>Провести плановое обследование детей и обслуживающего персонала после летнего периода, при формировании коллектива в сентябре 2019г.</p> <p>Заключить с лечебным учреждением договор на обследование.</p>	Губина И.Г.
31.	Соблюдать меры, препятствующие проникновению, обитанию, размножению и расселению синантропных членистоногих, в том числе: целостность герметизации швов и стыков плит потолка и стен на втором этаже здания, в снарядной спортивного зала.	Провести до 01.08.2019г. ремонтные работы по герметизации швов и стыков плит потолка и стен на втором этаже здания, в снарядной спортивного зала.	Субботина Е.В.
32.	Соблюдать инженерно-технические мероприятия по защите объекта от грызунов, а именно проводить мероприятия по устранению трещин в полах, потолках, стенах.	Составить план мероприятия по устранению трещин в полах, потолках, стенах до 2020 года	Жданов А.В., Субботина Е.В.