

Прокурору Свердловского района г. Перми
и. о. директора МАОУ «СОШ №77» г. Перми

25.05.2017

В ответ на Представление об устранении нарушений законодательства об организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, выявленных в результате проверки 08.02.2017, сообщаем следующее:

1. 31.01.2017 произошла смена руководителя образовательного учреждения.
2. 15.04.2017 произошла смена поставщика услуг по организации школьного питания.

О мероприятиях по устранению нарушений сообщая следующее:

1. В школе обучается 621 школьник (при технической возможности наполнения в 400 человек), в связи с чем невозможно обеспечить выполнение требований п.7.2. СанПин 2.4.5.2409-08 по организации питания на переменах продолжительностью не менее 20 минут. Благодаря организованной линии раздачи 70% обучающихся питаются на большой перемене.
2. Кроме умывальных раковин, установленных у входа в столовую, в классных комнатах также есть 5 умывальников с дозаторами для мыла и бумажными полотенцами, что позволяет всем обучающимся своевременно производить гигиену рук.
3. В настоящее время все столы промаркированы в соответствии с требованием п.4.10 СанПин 2.4.5.2409-08.
4. Столовые приборы с пластиковыми ручками заменены на приборы из материалов, позволяющих прокалывать их в духовых шкафах в течение 10 минут.
5. Суточные пробы соответствуют нормам.
6. Питьевой режим обеспечен в полном объеме. Подносы для чистой и использованной посуды промаркированы, количество посуды увеличено.
7. Ежедневное меню, вывешенное в обеденном зале, соответствует 12-дневному утвержденному меню.
8. Ассортимент дополнительного питания новым поставщиком разработан и согласован с Роспотребнадзором.
9. Ассортимент холодных закусок, первых и вторых блюд изменен в соответствии со сборниками рецептур, используемых для организации здорового питания обучающихся, набор помещений и оборудования в пищеблоке соответствует заявленному ассортименту.
10. Масса готовых блюд скорректирована и соответствуют СанПин 2.4.5.2409-08.
11. В журнале бракеража систематически указывается дата конечного срока реализации скоропортящихся продуктов. Ведение журнала бракеража взято под особый контроль.
12. Отсутствует обезличенная пищевая продукция, маркировочные ярлыки каждого товарного места с указанием срока годности сохраняются до полного использования продуктов.
13. Восстановлена поточность технологических процессов приготовления блюд, утвержденных Роспотребнадзором.
14. Не допускается нарушения сроков реализации готовых блюд и температурного режима продовольственных продуктов и сырья.
15. В настоящее время в столовой работает 5 новых сотрудников, каждый работник имеет личную медицинскую книжку, имеются все профилактические прививки, что подтверждено актом санитарно-эпидемиологического обследования от 25 мая 2017.
16. С целью контроля организации школьного лагеря досуга и отдыха 25 мая 2017 года Роспотребнадзором была проведена проверка пищеблока. Нарушений не выявлено.

И.о.директора школы *А.Ю. Сухих* А.Ю. Сухих

