



Утверждаю

Директор

МБОУ «Камышевская СОШ № 9»

Ершова Е.В.

Приказ от 30.12.2020 № 117

План

устранения выявленных нарушений требований технических регламентов
таможенного союза № 66-03-12/12-15215-2020 от 11.12.2020 г.

№ п/п	Нарушение	Необходимые денежные средства (либо комментарии)	Срок устранения по предписанию	Планируемый срок
1	Обеспечить соответствие нормативно установленным требованиям технических регламентов, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Предоставить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области протоколов лабораторных испытаний поступающего на пищеблок продовольственного сырья, а именно – мяса птицы	09.08.2021 г.	Май 2021 г.



Утверждаю
 Директор
 МБОУ «Камышевская СОШ № 9»
 Ершова Е.В.
 Приказ от 30.12.2020 № 114

План
устранения выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических
требований № 66-03-12/12-15214-2020 от 11.12.2020 г.

№ п/п	Нарушение	Необходимые денежные средства (либо комментарии)	Срок устранения по предписанию	Планируемый срок	Исполнитель
1	Не допускать использование оборудования с поврежденным лакокрасочным покрытием в производственных цехах пищеблока (весы для готовой и сырой продукции, кассетница для хранения чистых тарелок)	Покраска поврежденных частей оборудования 400,00 руб	09.08.2021 г.	Январь 2021 г.	Заведующий хозяйством
2	Обеспечить наличие меню в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, обязательным указанием наличия витаминно-минерального комплекса		09.08.2021 г	Январь 2021 г.	Шеф-повар, заведующий хозяйством
3	Разработать примерное 10-дневное меню с учетом сезонности, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет)		09.08.2021 г	Январь 2021 г.	Шеф-повар, заведующий хозяйством
4	Обеспечить соблюдение в примерном 10-дневном меню требования санитарных правил по массе порций блюд, обеспечить наличие в примерном 10-дневном меню в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях		09.08.2021 г	Январь 2021 г.	Шеф-повар, заведующий хозяйством

5	Обеспечить наличие информации о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде в примерном 10-дневном меню для разных возрастных групп		09.08.2021 г	Январь 2021 г.	Шеф-повар, заведующий хозяйством
6	Обеспечить выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08) Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.		09.08.2021 г	Декабрь 2020 г.	Директор, шеф-повар
7	Обеспечить контроль и назначить ответственное лицо за проводимой за проводимой витаминизацией блюд, обеспечить строгий учет количество вводимого препарата из расчета суточной дозы из числа детей, получающих питание, а также сведений о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами. Обеспечить регистрацию в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой 4 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08.		09.08.2021 г	Декабрь 2020 г.	Директор