

ТО Управления Роспотребнадзора  
по Сахалинской области  
в Поронайском, Смирныховском  
и Макаровском районах  
Агеенко О.М.

Информация  
по выполнению предписания № 44/04-52 от 30.06.2016 года  
МКОУ СОШ с.Тихменево по выполнению предписаний

Выполнено следующее:

1. Сакун А.Г., повар запись вакцинации против вирусного гепатита «В» отмечена.  
(фото прилагается)
- Давыдюк О.В., зав. производством вакцинации против гриппа, вирусного гепатита «В», ревакцинации против дифтерии, столбняка проставлены. (фото прилагается)
2. Алешкевич Т.А., кух. работник Мед. осмотр пройден в полном объеме, сведения об обследовании врача-психиатра, врача-нарколога проставлены. (фото прилагается)
3. Туалеты для мальчиков и девочек оборудованы педальными ведрами, бумажными полотенцами. (фото прилагается)
4. Для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке, соблюдаются инструкции по их применению.  
Места общего пользования ежедневно убираются с использованием моющих и дез. средств, содержатся в чистоте. (фото прилагается)
5. Приобретено достаточное количество ершей для чистки унитазов. (фото прилагается)
6. Приобретено достаточное количество уборочного инвентаря для уборки санитарных узлов (ведра, швабры, ветошь). Промаркированы сигнальной маркировкой (красного цвета), используются по назначению и хранятся отдельно от другого уборочного инвентаря. (фото прилагается)
7. Выделено отдельное помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезрастворов. (фото прилагается)
8. Сжигание мусора на территории учреждения не допускается. (фото прилагается)

9. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально отведенном месте. Емкости освобождаются по мере их заполнения не более 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. (фото прилагается)
10. В гардеробной личные вещи персонала хранятся отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах). (фото прилагается)
11. Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор в виде косынки) в количестве не менее трех комплектов на одного работника. (фото прилагается)
12. Для обработки посуды, проведении уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используем разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. (фото прилагается)
13. Не используем кухонную посуду с поврежденной эмалью, разделочные доски из прессованной фанеры с трещинами и механическими повреждениями. (фото прилагается)
14. Медицинский работник проводит ежедневно, перед началом работы осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с отметкой результатов в соответствующем журнале. (фото прилагается)
15. На раковине для мытья рук в производственном цехе имеются устройства для размещения мыла и индивидуальных полотенец. (фото прилагается)
16. Проведена генеральная уборка производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции с применением моющих и дезинфицирующих средств, проведенные мероприятия оформлены актом.

И.о. директора Нестеркова Н.И.

