

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГИМНАЗИЯ № 1 ИМЕНИ Н.И. ФЕРАПОНТОВА ГОРОДА НОВОКУЙБЫШЕВСКА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НОВОКУЙБЫШЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
(ГБОУ гимназия № 1 г. Новокуйбышевска)

446201, Новокуйбышевск, ул. Ворошилова 12, тел. 9-95-05, 5-36-46. E-mail: gim1_nkb@samara.edu.ru ИНН:6330057006

Исх. № 65 от « 15 » февраля 2021 г.
На № _____ от « _____ » _____ 2021 г.

Начальнику
Территориального отдела
управления
Роспотребнадзора
по Самарской области
в городе Новокуйбышевске-
Главному государственному
санитарному врачу
по городу Новокуйбышевску,
Красноармейскому и Пестравскому
районам Самарской области
О.П. Веткиной

директора
ГБОУ гимназии №1
г. Новокуйбышевска
Л.Г. Слепцовой

**Ответ на предостережение № 16-05/05 о недопустимости нарушения
обязательных требований.**

На Ваше предостережение № 16-05/05 о недопустимости нарушения
обязательных требований от 04.02.2021 г. сообщаю следующее:

1. Проведена проверка пищеблоков ГБОУ гимназии №1 г. Новокуйбышевска (Гимназия: пищеблок №1, ул. Ворошилова, 12; СП «Детский сад «Ладушки»: пищеблок №2, ул. Буденного, 3) на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. К работе на пищеблоках сотрудники допускаются только после прохождения профилактических медицинских осмотров, в т.ч. на определение возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии.
3. Санитарные книжки работников пищеблоков с отметками о результатах прохождения медосмотров и вакцинации в соответствии с порядком проведения профилактических прививок в наличии.

4. С 11 января 2021 г. ведутся следующие журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Все журналы в наличии, прошнурованы, пронумерованы, скреплены печатью и соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. С целью недопущения сокрытия сотрудниками пищеблоков заболеваний острыми кишечными инфекциями и другими заболеваниями ведется Гигиенический журнал, где ежедневно фиксируются показатели здоровья работников пищеблоков.

6. В питании обучающихся и воспитанников используются только продукты, имеющие необходимые документы (сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, товарные ярлыки и пр.) подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (отв. кладовщик, шеф-повар).

7. Осуществляется строгий контроль за соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

8. На пищеблоке имеется в наличии достаточный запас СИЗов и дезинфицирующих средств.

9. При осмотре посуды, используемой на пищеблоках, сколов не обнаружено. Имеется запас для замены, в случае боя.

10. В помещениях отсутствуют насекомые и грызуны, отсутствуют комнатные растения. Проведены мероприятия по дератизации и дезинфекции.

11. Личные вещи работников хранятся отдельно от рабочей одежды и обуви.

12. Складские помещения оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

13. Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах. Попадание их в

пищевую продукцию исключено.

14. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, даты приготовления.

15. Примерное 10-тидневное меню утверждено руководителем предприятия общественного питания «Фабрика школьного питания» Резинкиной Л.П., согласовано директором ГБОУ гимназии №1 г. Новокуйбышевска Слепцовой Л.Г., в которой организуется питание обучающихся, а также Роспотребнадзором.

Примерное 10-тидневное меню СП «Детский сад «Ладушки» утверждено директором ГБОУ гимназии №1 г. Новокуйбышевска Слепцовой Л.Г..

16. Сотрудниками пищеблоков соблюдаются технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и требованиями санитарных правил.

17. В питании детей используются только пищевые продукты и блюда, которые разрешены для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений.

18. На пищеблоках в достаточном количестве имеется холодильное и технологическое оборудование, посуда и кухонный инвентарь, которые находятся в исправном состоянии, соблюдаются санитарно-гигиенические требования к их эксплуатации, для чего имеются необходимые моющие и дезинфицирующие средства.

19. Осуществляется строгий контроль выполнения сотрудниками пищеблоков гигиенических требований к режиму обработки посуды и кухонного инвентаря.

20. Осуществляется контроль за соблюдением работниками пищеблока правил личной гигиены.

21. 03.02.2021 г. сотрудники пищеблоков были обследованы на вирусные кишечные инфекции.

Директор
ГБОУ гимназии №1
г. Новокуйбышевска



Л.Г. Слепцова