

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**  
**ТУЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ**  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД ЕФРЕМОВ**  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«НОВОКРАСИВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА №29»**

---

301881, Тульская область, Ефремовский район, с. Новокрасивое, дом № 126  
Тел./факс (48741) 92115, e-mail: [osh29.efremov@tularegion.org](mailto:osh29.efremov@tularegion.org),

№ 51  
от 11.05.2023 года  
на № 45/18  
от 06.04.2023 года

**В Ефремовский территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора по Тульской  
области**  
**Главному специалисту-эксперту  
Ефремовского территориального  
отдела управления Роспотребнадзора  
по Тульской области**  
**Ю.А. Поповой**

### **Информация**

**о принятых мерах по устранению нарушений санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовой), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.**

В ответ на постановление № 45/18 от 06.04.2023 года, рекомендаций по соблюдению обязательных требований от 03 апреля 2023 года по устранению нарушений санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовой), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению

сообщаем:

1. На рабочем совещании сотрудников МКОУ «ОШ №29» рассмотрены недостатки, выявленные проверкой по питанию обучающихся и принимаемых мерах по недопущению выявленных недостатков.
2. К дисциплинарной ответственности в виде предупреждения привлечена Петрикова Е.Н. – ответственный по питанию, допустившая нарушение санитарно-эпидемиологических требований СанПин 2.3/2.4.3590-20 к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовой), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, а именно: используется алюминиевая посуда для приготовления блюд; отсутствуют термометры для контроля блюд, холодильное оборудование не промаркировано; не обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц) безопасность: на столе раздачи неприкрытые готовые блюда (салат «Винегрет», рыба запечённая), сырые овощи в полиэтиленовых пакетах (капуста, морковь), чистые тарелки, кастрюли с первым и вторым блюдом, ветошь для обработки столов.

На сегодняшний день:

- для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры.

- при изготовлении блюд обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц) безопасность.
- посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали

Прилагаются следующие документы:

- выписку из приказа № 23/1 л от 07 апреля 2023 года по МКОУ «ОШ №29» «О привлечении к дисциплинарной ответственности лиц, допустивших нарушение закона».
- фото в количестве 4 штук.

Директор школы



Д.Ю. Головин