

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Лежневская средняя школа №11**

155120, п. Лежнево, ул. Островского, 17 fax 2-11-98 e-mail Lschol11@yandex.ru

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
Лежневская средняя школа № 11
« 27 » 08 20 21 г.
№ 414

Руководителю Управления Федеральной
службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Ивановской области
П.А. Колеснику
директора МБОУ Лежневской СШ № 11
Вьюгиной О.В.

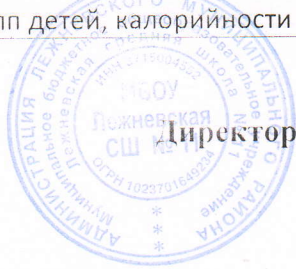
ИНФОРМАЦИЯ

**об исполнении ПРЕДПИСАНИЯ от 24 февраля 2021 года № 38 об устранении
выявленных нарушений**

Сообщаю Вам, что во исполнение требований Предписания от 24 февраля 2021 года № 38 для устранения выявленных нарушений проведены следующие мероприятия:

№ п/п	Пункты предписания	Выполнение пунктов предписания
2	Обеспечить использование посуды для приготовления блюд из нержавеющей стали	Приобретены 2 бака, чайник
3	Обеспечить наличие прибора для обеззараживания воздуха в овощном цехе, помещении для обработки яиц	Приобретен 1 рециркулятор
4	Оборудовать для обучающихся 5-11 классов комнату (кабину) личной гигиены для девочек площадью не менее 3,0 квадратных метров, оснащенную унитазом, умывальной раковиной, душевым поддоном с гибким шлангом, биде или иным оборудованием, обеспечивающим личную гигиену	В процессе исполнения
5	Количество обучающихся в классах определить с расчетом соблюдения нормы площади на одного обучающегося не менее 2,5 квадратных метров в кабинетах химии, географии, математики, иностранного языка, русского языка, физики, начальных классов (для 1 «а», 2 «а», 4 «а» классов)	Перед началом нового учебного года некоторые классы были распределены по кабинетам с расчетом соблюдения нормы площади на одного обучающегося не менее 2,5 квадратных метров
6	Устранить дефекты и повреждения пола в кабинетах математики, литературы, кабинете 1 «а» и 2 «б» классов	Проведен косметический ремонт
7	Устранить дефекты на стенах и потолках в помещениях кабинетов химии, математики (трещины на стенах), в библиотеке (трещины на стенах, дефекты в отделке межплиточных швов на потолке), в кабинете географии (дефекты в отделке межплиточных швов на потолке). В кабинете литературы (трещины на стенах, у двери на стене дефект отделки), в кабинете 5 «б» класса (у плинтусов на стене дефект отделки), в кабинете 2 «а» класса (отслаивающуюся побелку со стен), в коридорах 1-3 этажей (трещины на стенах, отслаивающуюся краску, побелку), в раздевалке для мальчиков при спортивном зале (отслаивающуюся краску со стен), в	Проведен косметический ремонт

	кабинете ОБЖ (дефекты в отделке межплиточных швов на потолке, отслаивающуюся краску со стен), в столярной мастерской (дефекты в отделке межплиточных швов на потолке, отслаивающуюся побелку со стен, трещины на стенах)	
8	Установить количество умывальников при обеденном зале из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест	Заявка на финансирование подана Учредителю
10	Выполнить остекление двух окон в коридоре 2-го этажа из цельного стекла	Выполнено
17	Разработать меню с учетом возрастных групп детей	Разработано новое меню с учетом замечаний
18	Обеспечить использование термометров для контроля температуры блюд на линии раздачи	Термометр приобретен
19	Обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленных предприятием	Программа производственного контроля, основанного на принципах ХАССП разработана
20	Не использовать бак для кипяченой воды с дефектами внутренней поверхности, заменить	Приобретен новый бак из нержавеющей стали
21	Не использовать ножи без маркировки	Ножи промаркированы
22	Обеспечить ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в морозильной камере двухкамерного холодильника для гастрономии и в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителе в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов	Обеспечено
23	Оборудовать морозильные камеры в двухкамерном холодильнике для хранения котлет контрольным термометром	Оборудовано
24	Обеспечить наличие в ежедневном меню основного (организованного) питания информации о возрастных групп детей, калорийности порций	Разработано новое меню с учетом замечаний



Директор школы:

Вьюгина

О.В. Вьюгина