



Департамент образования мэрии города Магадана
Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 18»
(МАОУ СОШ № 18)
Комсомольская ул., д. 47-а
г. Магадан, 685030, Магаданская область
тел./факс 8(4132) 65-75-31
ИНН/КПП 4909066140/490901001

Управление Федеральной
службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и
благополучия человека по
Магаданской области

ведущему специалисту –
эксперту отдела санитарного
надзора
Эдельбург Я.В.

от 04.09.2023 № 734
На № _____ от _____

Уважаемая Яна Владимировна!

Администрация МАОУ СОШ № 18 направляет информацию о выполнении плана мероприятий по устранению нарушений обязательных требований на основании предписания об устранении нарушений обязательных требований № 124 от 27.04.2023 года:

№	Вид нарушений	Срок устранения	Отметка о выполнении
1	Запланировать и провести ремонтные работы на пищеблоке МАОУ СОШ №18 по устранению дефектов	01.09.2023	Нарушение устранено в период летних каникул
2	Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря	01.09.2023	Нарушение устранено Приказ №303 от 20.07.2023 года
3	Не допускать нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением.	01.09.2023	Нарушение устранено
4	Запланировать и провести обследование технического состояния системы вентиляции с инструментальными измерениями объемов вытяжки воздуха в горячем цехе.	01.09.2023	Нарушение устранено. Проведено обследование и ремонт вытяжной вентиляции на пищеблоке на сумму 249460 рублей. Акт проверки эффективности работы вытяжной вентиляции направим при получении от подрядчика.

Акт от 04.09.2023 г. Эдельбург Я.В.

5	Запланировать и провести ремонт вытяжной вентиляции в помещениях с избытком тепла и влаги.	01.09.2023	Нарушение устранено. Проведена чистка встроенных вытяжных труб, ведущих на крышу школы
6	Эксплуатацию рециркуляторов осуществлять в соответствии Р 3.5.1904-04. 3.5. Дезинфектология. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях.	01.09.2023	Эксплуатация рециркуляторов осуществляется по назначению, в соответствии с графиком. Ведутся журналы учета рабочего времени рециркуляторов.
7	Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.	01.09.2023	Нарушение устранено. Технологические карты приведены в соответствие.

Директор



Е.В. Приходько