



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

«ШКОЛА № 26 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(ГБОУ «ШКОЛА № 26 Г.О.ТОРЕЗ»)

ул. Косарева, д. 3, г. Торез, г. о. Торез, Донецкая Народная Республика, 286609
телефон: +7(949)308-18 -26, e-mail: shkola.v26@mail.ru ИНН 9304010367

28.03.25 № 65
на № _____ от _____

Информация

**о проделанной работе согласно Предписанию Территориального отдела
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Донецкой Народной Республике в городах
Харьцызск, Иловыйск, Снежное, Торез и Шахтерский район «Об устранении
выявленных нарушений обязательных требований» от 19.02.2025 № 10**

На выполнение Предписания Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Донецкой Народной Республике в городах Харьковск, Иловыйск, Снежное, Торез и Шахтерский район от 19.02.2025 № 10 «Об устранении выявленных нарушений обязательных требований» в ГБОУ «ШКОЛА № 26 Г.О.ТОРЕЗ» проведена работа по устранению нарушений следующих пунктов, а именно:

п.4. Внесены изменения в график питания обучающихся 1- класса, согласно ФЗ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения, раздел VI, таблица 6.6. СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (копия приказа с приложениями прилагается)

п.5. Сотрудником пищеблока (подсобным рабочим) ГБОУ «ШКОЛА № 26 Г.О.ТОРЕЗ» пройдена профессиональная гигиеническая подготовка, согласно СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (копия санитарной книжки прилагается)

п.6. Примерное двухнедельное меню ГБОУ «ШКОЛА № 26 Г.О.ТОРЕЗ» приведено в соответствие с МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по поведению оценки соответствия меню обязательным требованиям».

п.7. Обеспечено соблюдение поточности технологического процесса и усилен контроль за соблюдением режимных вопросов на пищеблоке

На выполнение п.1. работа по заключению договора на проведение лабораторных исследований начата.

Выполнение п. 2. (Зону размещения оборудования, являющегося источником выделения тепла и влаги оборудовать локальной вытяжной системой) и п. 3. (Обеспечить умывальные раковины перед обеденным залом проточной горячей водой) будет обеспечено к началу 2025 -2026 учебного года.

Директор

Г.В. Дубик