

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

(БПОУ ОО «Орловский технический колледж»)

ИНН 5720001198 ОГРН 1025700694337 ОКПО 00665047

пос. Стрелецкий, ул. Ляскового, 20, Орловский р-н, Орловская обл., 302502

тел. 40-33-26, тел/факс (4862) 40-33-27

«25» апреля 2019 г.
На № _____ от « » _____ 20 года

№ 218

Заместителю главного государственного
санитарного врача по Орловской области
Фроловой И.Н.

Уважаемая Ирина Николаевна!

На Ваше Представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения от 2 апреля 2019 года № 07/3757-19 сообщая:

1. Настоящее Представление рассмотрено на совещании при директоре колледжа 10 апреля 2019 года. Определены объем работ, сроки и ответственные за устранение выявленных нарушений.

✓ 2. Определено место для хранения, с соблюдением всех условий хранения для масла сливочного (не замораживается), мяса птицы охлажденного.

✓ 3. Выделен стол для разделки мяса птицы.

✓ 4. Овощной цех очищен от посторонних предметов. После проведения работ по подготовке овощей к использованию, проводится тщательная уборка овощного цеха.

✓ 5. Обеспечены условия для соблюдения работниками столовой правил личной гигиены (душевая очищена от хлама; в служебном туалете установлена мыльница с мылом, повешено полотенце).

✓ 6. Санитарная обработка жарочного шкафа в кондитерском цехе проводится ежедневно и по мере его загрязнения.

✓ 7. Мясо после первичной обработки поступает на тепловую обработку и не подвергается вторичному замораживанию.

✓ 8. Из питания детей исключено использование салатов из свежих овощей урожая прошлого года.

✓ 9. Проведен инструктаж с поварским составом колледжа о хранении чистых столовых приборов на раздаче – хранятся ручками вверх.

✓ 10. Бракераж готовой продукции проводится комиссией в составе: Гончаровой О.М. – медицинского работника, Тюряковой М.Н. – работника пищеблока, Дубоенковой И.А. - представителя администрации.



- ✓ 11. В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья указывается номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта (сертификат качества, товарная накладная), конечный срок реализации (срок годности, указанный на упаковке товара).
- ✓ 12. Регулярно проводится витаминизация путем добавления аскорбиновой кислоты в третьи и сладкие блюда.
- ✓ 13. Маркировка ванн в холодном цехе проведена с указанием на вид продуктов.
- ✓ 14. Заменен шкаф для хранения хлеба (без дефектов покрытия).

Приложение: в одном экземпляре, на 17 листах.

Директор



Н.А. Коробецкий