МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ШКОЛА № 18 ГОРОДА ТОРЕЗА»

(МБОУ «ШКОЛА № 18 Г. ТОРЕЗА»)

286606, Донецкая Народная Республика,

Г.О. ТОРЕЗСКИЙ, Г. ТОРЕЗ, УЛ. ГОРОХОВОЙ, Д. 66;

Тел.: +7 (949)306-17-93; е-mail: torez.school18@mail.ru; <https://torez-school18.gosuslugi.ru/>

ОКПО 47840536; ОГРН 1229300078985; ИНН/КПП 9304010293/ 930401001

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

исх. от 29.05.2024 №133 Прокурору города Тореза

 советнику юстиции

 А.А. Дубровой

***Ответ на представление об устранении***

***нарушений требований Федерального закона***

***от 29.12.2021 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»***

Администрацией МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ШКОЛА № 18 ГОРОДА ТОРЕЗА» 27 мая 2024 года в 14.00 было рассмотрено представление прокуратуры об устранении нарушений требований от 02.05.2024 №9-122-2024/1041, в результате чего установлено:

1) Порядок и периодичность производственного контроля в МБОУ «Школа № 18 г. Тореза» организован в соответствии с Программой производственного контроля, утвержденной приказом по школе от 25.08.2023 №153 (копия прилагается).

2) Для подготовки комплекса помещений, рассчитанных на работу с сырьем, необходимо проведение капитального ремонта.

3) В установленные сроки устранены следующие замечания:

- на емкостях, в которых хранятся крупы в кладовой, наклеены маркировочные ярлыки с информацией об условиях хранения и сроках годности пищевых продуктов;

- подана заявка в отдел образования на выделение средств для приобретения бактерицидной установки для обеззараживания воздуха.

4) Заместитель директора Сарнацкая О.Л., ответственная за организацию питания в школе, осуществляет постоянный контроль за работой бракеражной комиссии, о чем свидетельствуют записи в бракеражном журнале. Ежедневно перед началом работы медсестрой Ивановой Е.В. проводится визуальный осмотр работников пищеблока, о чем делается соответствующая запись в журнале здоровья и заверяется личной подписью каждого работника. Имеется график ежедневных и генеральных уборок пищеблока, ведется журнал генеральных уборок. В обеденном зале проводится обработка столов после каждого приема пищи.

На лиц, виновных в допущении нарушений, наложено дисциплинарное взыскание в виде замечания.

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. Копия программы производственного контроля 1 экз. на 9 листах.
2. Копия ходатайства на приобретение бактерицидного рециркулятора, 1 экз. на 1 листе.
3. Копия приказа о наложении дисциплинарного взыскания, 1 экз. на 1 листе.

**Директор С.А. Гализина**