



Главное управление  
социальной защиты населения  
Курганской области  
Государственное бюджетное  
учреждение  
«Сычевский психоневрологический  
интернат»  
641323 Курганская область,  
Кетовский район, д. Логоушка  
ул. Интернатовская, 1  
тел. (8-35231) 3-31-71  
эл. почта: [spni45@yandex.ru](mailto:spni45@yandex.ru)

№ \_\_\_\_\_

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека  
Кетовский территориальный отдел  
Управления Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека  
по Курганской области

А.В. Шаленину

Ответ на представление №08-10-1/77 об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения.

По результатам представления установлено, что нарушения требований Федерального законодательства действительно имело место.

С целью фактического устранения выявленных нарушений проведено совещание при директоре по данному вопросу с участием старшей медицинской сестры, заведующим отделением, руководителя структурного подразделения, начальника хозяйственного отдела.

1. С работниками пищеблока проведены внеплановые инструктажи по соблюдению санитарных правил.

2. Усилен контроль со стороны администрации и руководителя структурного подразделения над неукоснительным соблюдением всех технологических процессов приготовления блюд.

3. Усилен контроль со стороны администрации, медицинской службы над проведением санитарной обработки всех производственных помещений и оборудования на пищеблоке.

4. Плановое обследование на заселенность членистоногими проводятся 2 раза в месяц с актом выполненных работ.

В августе проведены дополнительные дератизационные мероприятия направленные на уничтожение грызунов, имеющих эпидемиологическое и санитарно – гигиеническое значение.

В разработке находится Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП.

Санитарно эпидемиологическое заключение на источник водоснабжения организации (скважина) приведено в соответствии.

В складских помещениях установлены приборы измерения относительной влажности температуры воздуха.

Технология приготовления блюд согласно технологическим картам, осуществляется под контролем дежурной медицинской смены с оформлением записи в бракеражном журнале.

Исследование обеда на калорийность, содержание белков, жиров и углеводов будет проведено в октябре.

Для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд установлены рециркуляторы.

В производственных помещениях запланирован ремонт целостности стен для качественной обработки дезинфицирующим раствором.

Для контроля температуры блюд на линии разделки приобретен термомуш.

Ответственные специалисты, допустившие нарушения законодательства привлечены к дисциплинарной ответственности.

И.о. директора

С.И. Федотов