

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное  
учреждение «Федотовская основная  
общеобразовательная школа»  
муниципального образования  
«Лениногорский муниципальный район»  
Республики Татарстан  
ИНН 1649006617 КПП 164901001  
тел.(85595)3-28-15  
e-mail:fedotovka87@mail.ru



Татарстан Республикасы  
Лениногорск муниципаль районы  
"Федотовка төп гомуми белем бирү  
мәктәбе" муниципаль гомуми  
белем бирү учреждениесе  
ИНН 1649006617 КПП 164901001  
тел.(85595)3-28-15  
e-mail: fedotovka87@mail.ru

№ 3

от 25.04.2023

Начальнику Альметьевского ТО  
Управления Роспотребнадзора по РТ  
Хайруллиной И.В.

МБОУ «Федотовская ООШ» МО ЛМР РТ, в лице директора школы Кирилловой В.С.,  
уведомляет об устранении нарушений, выявленные в ходе проверки Федеральной службой по  
надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан  
предписание № 942/25-п/в 19 апреля 2023 года.

Ответ

На мероприятия по устранению нарушений, выявленные в ходе проверки Федеральной службой  
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан  
предписание № 942/25-п/в 19 апреля 2023 года по МБОУ «Федотовская основная  
общеобразовательная школа» муниципального образования «Лениногорский муниципальный  
район» Республики Татарстан

№	Выявленные нарушения	Выполнение/невыполнение пункта предписаний
1	В примерном двухнедельном меню для обучающихся 1-4 классов (возрастная группа 7-11 лет): масса порций мяса, котлет, тефтелей довести до нормы 90-120 гр.	Выполнено
2	Среднюю калорийность для обучающихся 1-4 классов (возрастная группа 7-11 лет) двухнедельном меню в первой и второй неделе –обеспечить норму-587,5 ккал.	Выполнено
3	Обеспечить среднее соотношение кальция (Са) к фосфору (Р) для обучающихся 1-4 классов (возрастная группа 7-11 лет)до норматива-1:1	Выполнено
4	В «Журнале бракеража скоропортящиеся блюд» указать информацию: «Час поступления пищевой продукции», учитывать остаток поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов перед приемом и выдачей новой партии продукции.	Выполнено

5	В меню указывать количество выхода готовых блюд согласно технологических документов применяемых для изготовления готовых блюд.	Выполнено.
6	При выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в рамках «Программы производственного контроля» не допускать руководство с устаревшей нормативно-правовой документацией (номенклатурой).	Выполнено

Директор школы:  В.С.Кириллова

№	Выполнено полностью	Выполнено в соответствии с пунктом предписания
1	В меню указать количество выхода готовых блюд согласно технологических документов применяемых для изготовления готовых блюд.	Выполнено
2	При выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в рамках «Программы производственного контроля» не допускать руководство с устаревшей нормативно-правовой документацией (номенклатурой).	Выполнено
3	Обеспечить среднее количество соли (NaCl) в блюде (P) для обучающихся 1-4 классов (возрастная группа 7-11 лет) до нормы 1,1.	Выполнено
4	В журнале бракеража добропорядочно вносить информацию: «Число поступивших пищевых продуктов», учитывать остаток поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов перед началом и после каждой новой партии продукции.	Выполнено