

Департамент социального развития Тюменской области
Автономное учреждение
социального обслуживания населения Тюменской области
**«Социально-реабилитационный центр
для несовершеннолетних города Тобольска»
(АУ СОН ТО «СРЦН г. Тобольска»)**

4 мкр., д. 50, г. Тобольск, Тюменская область, 626150, тел/факс 8 (3456)25-28-80
E-mail: au-srcntob@obl72.ru ИНН/КПП 7206037303/720601001

19.09.2023 № 04/1562

на № _____ от _____

Главному государственному
санитарному врачу по г. Тобольску,
Тобольскому, Вагайскому,
Уватскому, Ярковокому районам
Е.Г. Примакову

о направлении информации

Уважаемый Евгений Геннадьевич!

На основании предписания Главного санитарного врача о проведении дополнительных профилактических (противоэпидемических) мероприятий № 3790 от 14.09.2023 учреждением проведены следующие дополнительные профилактические мероприятия:

По пункту 1.4. 14.09.2023 в АУ СОН ТО «СРЦН г. Тобольска» проведена генеральная уборка производственных помещений пищеблока, мойка и дезинфекция производственных столов, разделочного инвентаря с применением дезинфицирующего средства – раствора ОКА-ТАБ 0,03% концентрации. Информация о проведении генеральной уборки зафиксирована в чек-листе генеральных уборок.

Медицинской сестрой диетической усилен контроль за применением в учреждении дезинфицирующих средств. Все рабочие растворы дезинфицирующих средств имеют маркировку с указанием наименования, концентрации, даты изготовления, срока годности рабочего раствора. Емкости также имеют маркировку по принадлежности использования.

Медицинской сестрой диетической 14.09.2023 с работниками пищеблока проведен инструктаж по правилам приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств строго в соответствии с инструкцией, инструктаж по соблюдению правил личной гигиены, правилам мытья рук, правилам посещения туалета. Информация о проведении инструктажа занесена в журнал регистрации инструктажей в соответствии с требованиями разработанного и внедренного плана ХАССП (ДП-07-01-2022 Приложение Г)

По пункту 2. Медицинскими работниками центра ежедневно все сотрудники пищеблока перед началом смены осматриваются на наличие гнойничковых заболеваний, порезов, ссадин, признаков ОРВИ, кишечной инфекции с внесением результатов осмотра в гигиенический журнал.

По пункту 3. В учреждении на пищеблоке разработана и внедрена программа ХАССП, согласно которой проводится работа по обращению с продукцией, несоответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза (ДП -04-02-2022 «Прослеживаемость пищевой продукции», ДП-05-02-2022 «Управление несоответствующей продукцией»).

Согласно указанным процедурам, перед реализацией готовой продукции потребителю, проверяется бракераж готовой продукции с занесением результата бракеража в журнал бракеража готовой продукции, в которой указываются органолептическая оценка и степень готовности блюда, дается разрешение на реализацию готового блюда.

В случае снижения балла органолептической оценки готового блюда, рабочая группа ХАССП принимает решение о доведении блюда до требуемых параметров или об утилизации готового блюда в соответствии с ДП 05-02-2022 «Управление несоответствующей продукцией».

Медицинской сестрой диетической 14.09.2023 с поварами проведен инструктаж по строгому соблюдению технологии приготовления блюд, использованию технологической карты приготовления блюд.

Директор



Т.А. Левина