

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 с. ЧИКОЛА
им. С. ГАЗДАРОВА ИРАФСКОГО РАЙОНА**

363500 сел. Чикола ул. Хасцаева, 127

19.02. 2021г

Исх. 45

тел. Директор (8234) 3-13-53

Учительская 3-14-45

Прокурору
Ирафского района РСО-Алания
старшему советнику юстиции
Хлудеевой Ю.А.

Администрация МКОУ СОШ №2 им.С.Газдарова с.Чикола в ответ на Ваше представление от 15.01.2021г №И-9-04 сообщает, что проверка, проводимая с привлечением специалистов Филиала федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в РСО- Алания в Алагирском районе» и прокуратурой Ирафского района проходила в отсутствие работников пищеблока, но в присутствии директора, зам.директора по УВР и завхоза школы.

На момент проверки повар и кухонный работник болели covidom, соответственно, столовая не работала более 10 дней.

Указанные в представлении недостатки подтверждаются частично:

1.Лабораторно- инструментальные исследования в школе никогда не проводились т.к. мы о них не знали. Они должны проводиться работниками санэпидемиологической службы на основании договора, который сейчас находится на стадии заключения. Что касается соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, то помещения для этого не предусмотрены, их и не будет, т.к. нужна пристройка для них.

2. Складское помещение для хранения продуктов не было оборудовано прибором для измерения относительной влажности воздуха, об обязательном наличии которого мы не знали. В настоящее время этот прибор приобретен и функционирует.

3. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов не было специальных контейнеров с крышками. На данный момент они приобретены и промаркированы.

4. Хранение овощных культур осуществлялось на полу т.к нет специального помещения. В настоящее время все овощные продукты хранятся на складе, на поддонах.

С другими указанными в представлении замечаниями мы не согласны. В частности:

1. Производственные помещения содержатся всегда в чистоте;
2. Холодильное оборудование было промаркировано;

3. Специально выделенная для уборки ветошь, находится в промаркированных ведрах для чистой и использованной ветоши.
4. После капитального ремонта в столовой установлен вытяжной шкаф, который находится в рабочем состоянии.
5. Персонал пищеблока был обеспечен спец.одеждой в нужном количестве.

Вопрос о привлечении виновных лиц к дисциплинарной ответственности не может быть нами решен, так как в изложенных в представлении нарушениях имеется некий формальный подход: о существовании некоторых мы не знали вообще, т.к. на протяжении многих лет никакие подобные претензии к нам не предъявлялись, а с другими «нарушениями» мы не согласны, потому что их у нас не было.

Директор школы



З.В.Дедегкаева

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575832

Владелец Дедегкаева Зина Васильевна

Действителен с 01.03.2021 по 01.03.2022