



УТВЕРЖДАЮ
 Директор МДОАУ
 црр - д/с «Аленький цветочек»
 И.И.Никонев
 «12 » мая 2022 г

**Информация
 по устранению нарушений санитарного законодательства, выявленных в ходе
 проверки филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганска и
 Нефтеюганского района и в г Пыть-Яхе»**

№	Нарушения выявленные в ходе проверки	Наименование мероприятий по устранению нарушений	Срок выполнения	Ответственные	Примечание
1	2	3	4	5	
1	<p>Мытье столовой посуды и приборов осуществляется без учета требований инструкции для мытья посуды, что не соответствует требованиям п 3.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - раковины для мытья посуды в мыльно-содовом растворе не снабжены заглушками, что не позволяет набрать 10 л - температуру горячей воды проконтролировать не предоставляется возможным так как максимальная температура, которую можно измерить на термометрах, используемых для измерения температуры горячей воды в буфетных +50⁰ С. 	<p>Приобрести заглушки</p> <p>Приобрести: -градусники</p>	<p>До 25.04.2022</p> <p>До 15.05.2022</p>	<p>Кайдалова Ф.Г., зам по АХЧ</p>	<p>Выполнено</p> <p>Поставка товара - 17.05.2022г Договор № 36046 от 26.04.2022г</p>
2	<p>В помещениях буфетных групповых ячеек посудомоечные машины, сухожаровые шкафы для прокаливанию столовых приборов отсутствует.</p>	<p>Приобрести посудомоечные машины</p>	<p>2022 -2023, по мере финансирования</p>	<p>Никонев И.И., директор</p>	<p>Не выполнено</p>
3	<p>На момент проведения обследования в буфетной групповой 2 мл Г осуществляется совместное хранения столовых приборов детей и воспитателей, что не соответствует требованиям п. 5</p>	<p>Запретить воспитателям использовать личные столовых приборов</p>	<p>Выполнено в ходе проверки</p>	<p>Юшко Н.Е., заместителя директора по МР</p>	<p>Выполнено</p>

	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»				
4	В составе пищеблока отсутствуют рекомендуемый набор производственных и подсобных помещений: цех первичной обработки овощей :цех вторичной обработки овощей, мясной цех, помещения моечных кухонной посуды и инвентаря, помещение моечной оборотной тары, помещение раздаточной, помещение загрузочной, помещение персонала, душевая, что не соответствует п.2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» по набору помещений для пищеблоков, работающих на сырье.	Направить в управление по образованию ходатайство о выделении дополнительного финансирования для проведения проектно-исполнительной работы (реконструкция пищеблока)	По мере финансирования	Никонец И.И., директор	Не выполнено
5	На момент обследования отсутствует инструкция по применению дезинфицирующего средства в моечной на пищеблоке, что не соответствует п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п 5 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».	Разработать инструкции по применению дезинфицирующего средства в моечной на пищеблоке	До 25.04.2022	Рустамова Н.Н., шеф-повар,	Выполнено
6	Мытье кухонной посуды осуществляется не в соответствии с инструкциями по применению, что не соответствует требованиям п 2.9 СанПиН 2.3./2.4.359()-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Отсутствует на пищеблоке термометр для измерения температуры горячей воды, проконтролировать температуру горячей воды что не обеспечивает соблюдение режима мытья посуды.	1. Провести инструктаж с кухонными рабочими 2. Приобрести градусники	До 22.04.2022 До 15.05.2022	Рустамова Н.Н., шеф-повар, Кайдалова Ф.Г., зам по АХЧ	Выполнено Поставка товара - 17.05.2022г Договор № 36046 от 26.04.2022г

7	На момент обследования на пищеблоке в коридоре производилось хранение молочной продукции, без соблюдения условий хранения, что не соответствует требованиям п 3.13. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	Провести инструктаж с кладовщиком по хранению скоропортящихся продуктов	До 22.04.2022	Рустамова Н.Н., шеф-повар	Выполнено
---	--	---	------------------	------------------------------	-----------