

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 9 «Тополек»
п.Радищево Новоузенского района Саратовской области»



От _____ № _____

413341 Саратовская область

Новоузенский район

п. Радищево ул. Радищева,18

Отчет

об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от 18.09..2024 г № 102

Юго-Восточный территориальный отдел Управления Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Саратовской области

Предписание: МДОУ «Детский сад №9 «Тополек» п.Радищево
Новоузенского района Саратовской области

- В соответствии с п. 2.9.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 3268, п. 3342, п. 3343, п. 3344 СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» организовать проведение и контроль мероприятий по предупреждению передачи возбудителя контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) среди воспитанников с занесением результатов в Журнал инфекционных заболеваний.

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений, профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии. Все выявленные инвазированные регистрируются в журнале для инфекционных заболеваний. При регистрации случаев заболеваний контагиозными гельминтозами санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в течение 3 календарных дней после окончания лечения.

Срок: до 30.09.2024 г. – **нарушение устранено, организовано проведение и контроль мероприятий по предупреждению передачи возбудителя контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) среди воспитанников с занесением результатов в Журнал инфекционных заболеваний.**

- в соответствии с п.п. 8.1.4, 8.1.7 СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» в ежедневном меню, размещенном в доступном для родителей месте, дополнить информацией о калорийности и объеме каждой порции с учетом возрастной группы воспитанников

Срок: до 30.09.2024 г.- **нарушение устранено, меню дополнено информацией о калорийности и объеме каждой порции с учетом возрастной группы воспитанников**

- в соответствии с п. 3.4. СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» не допускать совместного хранения личных вещей и рабочей одежды работников пищеблока. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

Срок: постоянно - **нарушение устранено, не допускается совместного хранения личных вещей и рабочей одежды работников пищеблока.**

- в соответствии с п. 3.2. СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» инвентарь для готовой и сырой продукции (овощерезки) хранить отдельно. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

Срок: постоянно - **нарушение устранено, инвентарь для готовой и сырой продукции (овощерезки) хранится раздельно.**

- в соответствии с п. 3.4. СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд

Срок: постоянно - **нарушение устранено, используются одноразовые перчатки при порционировании блюд.**

- В соответствии с п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" разработать и разместить инструкцию по мытью посуды в помещении буфетных. Производить мытье посуды и инвентаря с соблюдением требований.

Срок: до 30.09.2024 г - **нарушение устранено, размещены инструкции по мытью посуды в помещении буфетных.**

- в соответствии с п. 11.9.2. МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.) хранить чистые столовые приборы (ложки, вилки) ручками вверх.

Срок: постоянно - **нарушение устранено, чистые столовые приборы (ложки, вилки) хранятся ручками вверх.**

- привести в соответствие с п. 2.8, 8.1.2, 8.1.4 СанПиН 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» технологическую документацию на изготавливаемые блюда. Наименование блюд,

указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Срок: до 30.09.2024 г. и постоянно - **нарушение устранено, наименование блюд, указаны в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в технологических документах.**

Заведующая МДОУ «Детский сад №9

«Тополек» п.Радищево



Л.Х.Искуватова