

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 МДОАУ црр - д/с «Аленький цветочек»
 И.И.Никонец
 «20» апреля 2022г



**Информация
 по устранению нарушений санитарного законодательства
 (Предписание Роспотребнадзора № 2784 от 14.09.2021г.)**

| № предписания | Нарушения выявленные в ходе проверки | Наименование мероприятий по устранению нарушений | Принятые меры | примечание |
|--|---|---|---|------------|
| 1 | | | 4 | 5 |
| пункт 1 предписания № 2784 от 14.09.2021 | По результатам проведенных лабораторных испытаний микроклимата в помещениях игровых групп - параметры микроклимата в помещениях групповой группы «Бабочки» (контрольный точки №№1,2) не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"- завышена относительная влажность воздуха (более 60 об.-%), параметры микроклимата в помещениях групповых групп «Веснушки», «Светлячок», «Кнопочки», «Лучики», «Воробушки», «Капитошка», «Колокольчики», «Семицветики» (в контрольных точках №№5,-12,14,127, | Привести в соответствие с требованиями санитарных правил параметры микроклимата в помещениях групповой группы «Бабочки» микроклимат в помещениях игровых групп, не допускать завышена относительная влажность воздуха, параметры микроклимата в помещениях групповых групп «Веснушки», «Светлячок», «Кнопочки», «Лучики», «Воробушки», «Капитошка», «Колокольчики», «Семицветики», не занижать относительную влажность воздуха, согласно СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов». | Проведены повторные лабораторные исследования Протокол от 08.12.2021г. №238ФМ.21. | выполнено |

| | | | | |
|---|--|---|---|---------------------|
| | <p>18-27) занижена относительная влажность воздуха, что не соответствует требованиям СанПиН 12.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов (протокол лабораторных испытаний № 147ФМ.21 от 09.09.2021 г., выполненных ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе».</p> | | | |
| <p>пункт 2 предписания № 2784 от 14.09.2021</p> | <p>Нарушение п.2.3.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.5. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» пищеблок, согласно проекта предусмотрен для работы на полуфабрикатах, работа пищеблока проводится на сырье. 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.</p> | <p>Привести в соответствие с требованиями санитарных правил организацию питания в МДОАУ црр - д/с «Аленький цветочек», предусмотреть рекомендуемый набор производственных и подсобных помещений для работы на сырье: 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, согласно п.2.3.3, п.2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.5. СанПиН 2.3./2.4.3590-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к</p> | <p>Устранение предписания невозможно из-за проекта здания и необходимостью дополнительных средств, для проектно-исполнительных работ специализированной организацией.</p> | <p>Не выполнено</p> |

| | | | | |
|--|--|---|--|-----------|
| | 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. | организации общественного питания» | | |
| пункт 3 предписания № 2784 от 14.09.2021 | По результатам гигиенической оценки пищевой продукции - Фактическая калорийность исследованного приема пищи обеда из 5 блюд - составляет 842,20 ккал процент отклонения от расчетной 33, 68% (расчётная – 865, ккал) , при нормируемой энергетической ценности для возрастной категории 3-7 лет -630,0 ккал (35 % от суточной энергетической потребности) процент отклонений составил 33,6894 (с учетом нормируемых отклонений в отдельный прием пищи $\pm 5\%$ - 45,24ккал,), что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (протокол лабораторных испытаний № 9314.21 от 09.09.2021 г., выполненных ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе». | Привести технологические карты в соответствие с нормами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Провести повторные лабораторные испытания готовых блюд | Внесены изменения в технологические карты, проведены повторные лабораторные испытания готовых блюд. Протокол испытаний №12755.21 от 29.11.2021 | выполнено |

| | | | | |
|--|--|---|--|-----------|
| | 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. | организации общественного питания» | | |
| пункт 3 предписания № 2784 от 14.09.2021 | По результатам гигиенической оценки пищевой продукции - Фактическая калорийность исследованного приема пищи обеда из 5 блюд - составляет 842,20 ккал процент отклонения от расчетной 33, 68% (расчётная – 865, ккал) , при нормируемой энергетической ценности для возрастной категории 3-7 лет -630,0 ккал (35 % от суточной энергетической потребности) процент отклонений составил 33,6894 (с учетом нормируемых отклонений в отдельный прием пищи ⁺ - 5% - 45,24ккал,), что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (протокол лабораторных испытаний № 9314.21 от 09.09.2021 г., выполненных ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе». | Привести технологические карты в соответствие с нормами и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Провести повторные лабораторные испытания готовых блюд | Внесены изменения в технологические карты, проведены повторные лабораторные испытания готовых блюд. Протокол испытаний №12755.21 от 29.11.2021 | выполнено |