

Отчет

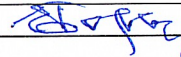
об устранении нарушений

по предписанию Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Владимирской области
№ 6/СРМ от 14.03.2025г.

Наименование территориального органа государственного контроля	Цель контроля	Нарушения, выявленные в ходе профилактического визита	Отчет об устранении нарушений, выявленных в ходе профилактического визита
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Владимирской области	Оценка соблюдения обязательных требований СП 2.4. 3648-20 от 20.08.21г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.20г., СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.21г. , СанПиН 2.12.3685-21 и др.	1.Согласно ч.1 ст.28 Федерального Закона от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8. СП 2.4.3648-20 « на объектах должен осуществляться производственный контроль» - производственный контроль не осуществлялся. Срок принятия мер – постоянно.	Разработан график осуществления производственного контроля согласно программе производственного контроля.
		2.Согласно ч.1 ст.28 Федерального Закона от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8. СП 2.4.3648-20 и раздела V таб. 5.34 СанПиН 2.12.3685-21 - уровни искусственной освещенности в игровых групп №4, №3 не соответствуют данным требованиям	В целях доведения уровня искусственной освещенности до нормативов разработан план проведения реконструкции искусственного освещения в группах №3, №4. Подана заявка на выделение денежных средств для приобретения необходимого оборудования.

		санитарного законодательства. Срок исполнения : до 20.08.2025г. 3.Согласно ч.1 ст.17 Федерального Закона от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20 , СанПиН 2.3./2.4.3590-20, раздела V111 «особенности организации общественного питания детей» - готовые кулинарные блюда (борщ с мясом, жаркое по – домашнему), отобранные на калорийность и полноту вложения не соответствуют требованиям меню – раскладки. Срок принятия мер – постоянно.	1. С целью повышения уровня персональной ответственности за обеспечение качественного и безопасного питания с сотрудниками, отвечающим за организацию питания детей (повара, калькулятор, зам. зав. по АХР) проведен внеплановый инструктаж по вопросам выполнения требований к приготовлению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению меню для организации питания детей (07.04.2025г.). 2.Согласно положений «О бракераже пищи, о бракеражной комиссии», «Об организации питания в детском саду» усилен производственный контроль за : - соблюдением рекомендуемого суточного набора продуктов для организации питания детей в ДОУ - производством готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий - закладкой продуктов питания в котел строго в присутствии лиц, ответственных за закладку - весом выдаваемых порций готовых блюд, содержанием оформления меню – раскладки и др. (приказ от 07.04.25г. №56-О).
--	--	--	--

08.04.25г.

Заведующий  Е.В.Борисова

