

Отчет о выполнении плана мероприятий  
по Предписанию № 171 от 27.10.2023 года  
(ул. Геологическая, д.13) на 27.11.2023 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МБДОУ №77 «Бусинка»  
А.Н. Брызгалова  
2023 г.

« 87 » 11  
ДЕТСКИЙ САД  
№ 77  
«Бусинка»  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 77 «Бусинка» городского округа Тименьская, Тименьский район, Челябинская область

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный	Выполнение
1	<p>На территории хозяйственной зоны установлены 2 пластиковые контейнера с крышками. Площадка для сбора отходов не оборудована, что не соответствует требованиям пп. 2.2.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». 2.2.3. На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) закрывающимися крышками. Допускается использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилой застройки.</p>	До 27.11.2023	Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова	<p>Направлено письмо в ДЭАЗиИС от 10.11.2023 №ДС77-01-568/3; Ответ из ДЭАЗиИС от 14.11.2023 №19-02-3772/3</p>

<p>2</p> <p>Площади игровых в групповых ячеек «Колобок», «Красная шапочка», «Дюймовочка», «Белоснежка», «Петушок», «Золотая рыбка», «Пчелка», «Мальвина», «Теремок», «Чиполлино», «Винни-пух», «Золушка», не соответствуют количеству детей в данных группах, что не соответствует требованиям п.п. 3.1.21 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»: «Количество детей в группах организации, реализующей образовательные программы дошкольного образования, осуществляющей присмотр и уход за детьми, в том числе в группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты. Для групп раннего возраста (до 3 лет) - не менее 2,5 на ребенка и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки».</p>	<p>До 27.11.2023</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова</p>	<p>Проведен анализ посещаемости детей за 2022 и 2023 годы</p>
<p>3</p> <p>3. На момент обследования отсутствует раковина для мытья рук персонала в следующих групповых ячейках: «Колобок», «Петушок», «Золотая рыбка», «Пчелка», «Мальвина», «Теремок», «Чиполлино», «Винни-пух», «Золушка», что не соответствует требованиям пр. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Туалеты для детей раннего возраста оборудуются в одном помещении. В нем устанавливаются умывальные раковины для детей, раковина и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, шкаф (стеллаж) с ячеекми для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детская ванна (для детей ясельного возраста) или душевой поддон, а также хозяйственный шкаф.</p>	<p>До 27.11.2023</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова</p>	<p>Направлена заявка в МКУ «УДОУ» на приобретение 9 раковин для мытья рук персонала в группах на сумму 63.000, 00 рублей</p>

<p>В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, а также детские унитазы. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек.</p>			
<p>4 На момент обследования над котлом в прачечной отсутствует локальная вытяжная система вентиляции, что не соответствует требованиям п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». п. 2.7.4. Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местном системой вытяжной вентиляции.</p>	До 27.11.2023	Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова	Направлено письмо в ДЭАЗиИС от 10.11.2023 №ДС77-01-565/3;
<p>5 Пищеблок не имеет сырьевого деления, что не соответствует требованиям пп. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (точность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.</p>	До 27.11.2023	Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова	Направлена заявка в МКУ «УДОУ» на установку перегородки и двери в цех первичной обработки на сумму 247 000, 00 рублей



<p>6</p> <p>Цех первичной и вторичной обработки отсутствует, что не соответствует требованиям пп. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». п. 2.4.61. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.</p>	<p>До 27.11.2023</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова</p>	<p>На пищеблоке определены цех первичной и вторичной обработки.</p>
<p>7</p> <p>На момент обследования в горячем цехе и цехе первичной обработки отсутствуют раковины для мытья рук персонала, что не соответствует требованиям пп. 4, п. 2, ст. 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пп. 2.9 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». п. 2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.</p>	<p>До 27.11.2023</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова</p>	<p>В горячем цехе установлены раковины для мытья рук персонала пищеблока.</p>

8	<p>Вторичная обработка овощей осуществляется в зоне для первичной обработки овощей, что не соответствует требованиям пп. 2.5, 2.7, 2.9 СанПин 2.3/2.4.3590-20.</p> <p>п. 2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. П. 2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. п. 2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, мочным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.</p>	До 27.11.2023	Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова	В горячем цехе определена зона для вторичной обработки овощей и установлены раковины
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	----------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

<p>устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.</p>			
<p>9 Мясо-рыбный цех отсутствует, что не соответствует требованиям пп. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20.», п. 2.4.6.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. Двухсекционная раковина для мяса и рыбы, стол «РС» располагаются в моечной, что не соответствует требованиям пп. 1, п. 1, ст. 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 1. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:</p> <p>1) возможность осуществления точности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки производственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; пп. 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В приоритетных общественно-питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой</p>	<p>До 27.11.2023</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова</p>	<p>На пищеблоке выделен мясо-рыбный цех</p>



	<p>продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. п. 2.7. При изготовлении блинов, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.</p>			
10	<p>Для полуфабрикатов в горячем цехе выделено два производственных стола «П/ф». Столы «П/ф» установлены в непосредственной близости от стеллажа для хранения чистой кухонной посуды, что не соответствует требованиям пп. 1, п. 1, статья 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» п. 1.</p> <p>Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:</p> <p>1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря.</p>	До 27.11.2023	Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова	<p>Проведена перестановка столов и стеллажей для хранения чистой посуды</p>
11	<p>Напротив месячной располагается стеллаж для чистой посуды, что не исключает пересечение использованной и продезинфицированной посуды и не соответствует требованиям пп. 2.5 СанПин 2.3/2.4.3590-20. П. 2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги</p>	До 27.11.2023	Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова	<p>Стеллажи для чистой посуды установлены в месячном цехе</p> <p>Направлена заявка в МКУ «УДОУ» на установку перегородки с дверями, отделивающей цех для мытья посуды от горячего цеха на сумму 247 000, 00 рублей</p>

12	<p>общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продизинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.</p>		<p>До 27.11.2023</p> <p>Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова</p> <p>Направлено письмо в ДЭАЗиИС от 10.11.2023 №ДС77-01-566/3;</p>
13	<p>На момент обследования над раковиной отсутствует локальная вытяжная система вентиляции, что не соответствует требованиям п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20. п. 2.7.4. Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.</p>	<p>До 27.11.2023</p> <p>Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова</p>	<p>Направлено письмо в ДЭАЗиИС от 10.11.2023 №ДС77-01-566/3;</p>
14	<p>В горячем цехе имеются дефекты потолка. Внутренняя отделка помещений пищеблока не позволяет проводить влажную уборку и не устойчива к действию дезинфицирующих средств, что не соответствует требованиям пп. 2.16 СанПин 2.3/2.4.3590-20. п. 2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-</p>	<p>До 27.11.2023</p> <p>Заместитель заведующего по АХР Ю.Н. Воронова</p>	<p>Направлено письмо в ДЭАЗиИС от 10.11.2023 №ДС77-01-567/3;</p>



<p>Бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.</p>			
<p>15 Масса порций в меню не соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» приложение №9 Таблица 1.</p>	<p>До 27.11.2023</p>	<p>Шеф-повар Новоселова Л.И.</p>	<p>Проведена корректировка в Программе «НОТ : учет по питанию в ДДУ» в меню -требования с целью указания норм каждого приготавливаемого блюда и возрастной категории детей</p>
<p>16 В соответствии с протоколом лабораторных исследований № 29248.23 от 23.10.2023г. в образце:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- № 2 (горячий цех: нож сыр) обнаружен S. aureus;</li> <li>- № 6 (мечное отделение: ложка для гарнира) обнаружен S.aureus. Следовательно, смыывы, отобранные на пищеблоке не соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» глава 3, статья 10, пункт 3, подпункт 8 по микробиологическим показателям — «Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключаяшем загрязнение пищевой продукции».</li> </ul>	<p>До 27.11.2023</p>	<p>Шеф-повар Новоселова Л.И.</p>	<p>Заключен договор на повторное проведение лабораторных исследований смыва на ВГКП от 16.11.2023 № 97</p>