Информация по устранению нарушений санитарного законодательства по предписанию ТО Роспотребнадзора от 14.02.2022 №802

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Пункт предписания | Мероприятия, срок устранения |
| 1 | Привести в соответствие с требованиями санитарных правил теневые навесы игровых зон, физкультурную площадку, игровую площадку для спортивных групповых игр, площадку с навесом для хранения колясок, согласно п.3.1.2.СП 2.4.3648-20 | Выполнено частично (соорудили навес для хранения колясок) |
| 2 | Привести в соответствие с требованиями санитарных правил помещение физкультурного зала, где площадь составляет 51,3, (требуемое 75 кв. м.) | Составлен график проведения занятий по подгруппам |
| 3 | Привести в соответствие с требованиями санитарных правил условия для просушивания обуви и одежды (п.2.7.5., СП 2.4.3648-20) | Приведено в соответствие |
| 4 | Привести в соответствие с требованиями санитарных правил площади помещений кабинета приема детей, процедурного кабинета, согласно п. 4.2.3 СП 2.1.3678-20 | Не выполнено (увеличить площади процедурного кабинета, кабинета осмотра детей) |
| 5 | Привести в соответствие с требованиями санитарных правил пищеблок, предусмотреть цех вторичной обработки овощей, холодный цех, помещение для моечной кухонной посуды и инвентаря, установить душевую, согласно п.2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 | Не выполнено. |
| 6 | Привести в соответствие с требованиями санитарных правил объемно-планировочные решения производственных помещений пищеблока, для изготовления мучных изделий… п.2.3.3. СП 2.4.3648-20 | Установили кулинарный стол, перенесли раковину для обработки яиц в другой цех |
| 7 | Привести в соответствие с требованиями санитарных правил помещение склада хранения сыпучих продуктов, предусмотреть вентиляцию на естественном побуждении (канальная вытяжная), согласно п.2.7.4. СП 2.4.3648-20 | Выполнено |
| 8 | Привести в соответствие примерное 2-х недельное меню п.8.1.2 СанПиН 2.3.\2.4.3590-21 | Выполнено |
| 9 | Привести в соответствие с требованиями санитарных правил фактическую калорийность пищи обеда 5 блюд, 2.3/2.4.3590-20 | Выполнено |
| 10 | Привести в соответствие с требованиями санитарных правил программу производственного контроля пищеблока с учетом принципов ХАССП | Выполнено |