



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека по Новгородской области**

Германа ул., д. 14, Великий Новгород, 173015

Тел/факс (8162)77-14-34, E-mail: [info@53.rospotrebnadzor.ru](mailto:info@53.rospotrebnadzor.ru)

<http://www.53.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74991880, ОГРН 1055300903833, ИНН/КПП 5321101433 / 5322101001

**Предписание № 676/3**

**по результатам проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных  
предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства,  
законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил  
продажи отдельных видов товаров**

13.12.16г  
(дата)

г.В.Новгород  
(место выдачи предписания)

При обследовании объекта: муниципального автономного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад №43 общеразвивающего вида»

(указать наименование объекта)

выявлены нарушения санитарного законодательства/ законодательства Российской Федерации в  
области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров:  
ст.28 ч.1.; ст.17. Федерального Закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом  
благополучии населения»; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические  
требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных  
образовательных организаций»; СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике  
инфекционных и паразитарных болезней»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к  
срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов; ТР ТС 021/2011 «О безопасности  
пищевой продукции».

(положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные  
требования, нарушения которых было выявлено при проверке)

С целью устранения выявленных нарушений предлагаю:

- 1. Строго соблюдать условия хранения, в т.ч. температурный режим скоропортящихся  
пищевых продуктов, товарное соседство при хранении пищевых продуктов в  
холодильном оборудовании. Не допускать повторное замораживание скоропортящихся  
пищевых продуктов.  
п.6.1; п.5.3. СП 3.1/3.2.3146-13; п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13; п.3.3.1.; п.3.3.2. СанПиН  
2.3.2.1324-03; глава 3 статья 17 п.7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».**
- 2. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению  
салатов, обеспечить выполнение технологии приготовления блюд при кулинарной  
обработке. пп.5.2; 5.3. СП 3.1/3.2.3146-13; п.14.11; п.14.16; п.14.16.1; п.13.3; п.13.2.  
СанПиН 2.4.1.3049-13.**
- 3. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к хранению разделочного  
инвентаря (досок, ножей) в производственных цехах, использовать по назначению.  
п.5.3. СП 3.1/3.2.3146-13; п.14.8; п.13.3; п.13.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.**
- 4. Заменить эмалированную посуду с поврежденной, отбитой эмалью, дефектами,  
ржавчиной, алюминиевую посуду с повреждениями внутренней поверхности. Приобрести**

достаточное количество кухонной посуды, промаркировать согласно назначения. Строго соблюдать маркировку производственных столов горячего цеха, кухонной посуды и разделочного инвентаря.

п.5.3. СП 3.1/3.2.3146-13; п.13.3; п.13.2; п.13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13.

5. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к обработке яиц, приобрести моющее средство для обработки яиц в 1 ёмкости.

п.6.1; п.5.3. СП 3.1/3.2.3146-13; п.14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

6. Оформить технологические карты производства готовых блюд в соответствии с требованиями санитарных правил. Осуществлять производство готовых блюд при соблюдении технологических процессов в соответствии с технологическими картами.

п.6.1; п.5.3. СП 3.1/3.2.3146-13; п.14.11; п.15.5, приложение 7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

7. Проводить оценку качества приготовленных блюд бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек, результаты контроля вносить в журнал бракеража готовой продукции.

п.6.1; п.5.3. СП 3.1/3.2.3146-13; п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13.

8. Своевременно вести санитарно-технологическую документацию с регистрацией записи в журнале учёта температурного режима в холодильном оборудовании, в журнале проведения витаминизации третьих блюд и журнале здоровья работников пищеблока. – нарушение п.6.1; п.5.2; п.5.3. СП 3.1/3.2.3146-13; п.14.2, приложение 6; п.14.21, таблица 2 приложения 8; п.19.3, приложение №16 СанПиН 2.4.1.3049-13.

9. Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при отборе суточных проб и правильное хранение проб в бытовом холодильнике горячего цеха (соблюдать температурный режим хранения). Осуществлять контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб.

п.6.1; п.5.3. СП 3.1/3.2.3146-13; п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13.

10. Принимать пищевые продукты при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, маркировочных ярлыков.

п.6.1; п.5.2; п.5.3. СП 3.1/3.2.3146-13; п.14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13; глава 3 статья 17 п.9 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

11. Соблюдать правила личной гигиены работникам пищеблока.

п.6.1. СП 3.1/3.2.3146-13; п.19.5; п.19.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

12. Промаркировать уборочный инвентарь (ведро, швабра) для уборки горячего цеха пищеблока, упорядочить хранение инвентаря.

п. 6.1. СП 3.1/3.2.3146-13.

#### Буфетные группы:

13. Оборудовать гибкие шланги с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды горячей проточной водой в моечных ваннах буфетных 3-х групп № 1, 2, 9.

п. 6.1. СП 3.1/3.2.3146-13; п.13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

14. Проводить контроль температуры воды моечных ванн для мытья столовой посуды в буфетных групп № 1, 2, 9, приобрести термометры. Строго соблюдать режимы мытья и обработки столовой и чайной посуды, столовых приборов и разделочного инвентаря, приобрести достаточное количество ветоши для мытья столовой посуды. Заменить специальные решётки для просушивания столовой посуды (ржавые) в буфетной группы №2.

п. 6.1. СП 3.1/3.2.3146-13; п.13.14; п.13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13.

15. Соблюдать режим мытья и обработки столов в групповом помещении группы №2, промывать столы горячей водой с моющим средством до и после каждого приёма пищи.

п. 6.1. СП 3.1/3.2.3146-13; п.17.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

16. Строго соблюдать правила личной гигиены работникам дошкольной образовательной организации.

п.6.1; п.5.3. СП 3.1/3.2.3146-13; п.19.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

17. Обеспечить наличие крышки на емкости для отходов в буфетной группы №1.

п. 6.1. СП 3.1/3.2.3146-13; п.13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

#### Туалетные группы:

18. Упорядочить хранение уборочного инвентаря в туалетных групп № 1 и 2;

обеспечить раздельное хранение инвентаря для туалета и основных помещений.

Промаркировать сигнальной маркировкой уборочный инвентарь (ведро, швабра) туалетной группы № 1.

п.6.1. СП 3.1/3.2.3146-13.

