

Информация

об устранении нарушений, выявленных в результате проведения оценки
уровня организации питания в МБДОУ Детский сад №7 «Звездочка» города
Дюртюли муниципального района Дюртюлинский район Республики
Башкортостан № 104 от 18 марта 2025года

№	Содержание нарушения	Принятые меры
1	Нарушение пункта 2.2.СанПин 2.3/2.4.3590- допускается прием пищевой продукции при нарушении требований пп. 18 п. 4.4. ст.4 ТР ТС 022/2011 - на маркировочный ярлык «Кисель ГОСТ 18488-2000», изготовитель ООО «Константа», не нанесена предупреждающая надпись: «содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»; - маркировочный ярлык на «Хлеб пеклеванный», изготовитель ИП Харисова Г.К. не соответствует требованиям ст. ТР ТС 022/2011(на продукции при сроках годности 72 часа в «дате изготовления и упаковывания» не указывается час изготовления); - не соответствуют требованиям ст.4 ТР ТС 022/2011 маркировочные ярлыки на «Мясо говядины. Замороженное на кости», поставщик ООО «Мясторг»(отсутствует информация о количестве поступающей пищевой продукции)	-Принято решение о прекращении закупок продукции «Кисель ГОСТ 18488-2000», изготовитель ООО «Константа», и его полной замене на безопасный продукт, отвечающий всем требованиям безопасности; - ИП Харисова Г.К после обращения с нашей стороны приняла соответствующие меры и на продукции теперь указывается час изготовления; ООО «Мясторг» после обращения с нашей стороны размещает на упаковке информацию о количестве поступающей продукции;
2	Нарушения п 8.1.9., приложения №6 2.2.СанПин 2.3/2.4.3590- выявлено использование пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей: -«Кисель ГОСТ 18488-2000», изготовитель ООО «Константа», с содержанием в составе красителя Е122(азорубин), который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей(поставщик ООО «СИМ»)	-Принято решение о прекращении закупок продукции «Кисель ГОСТ 18488-2000», изготовитель ООО «Константа», и его полной замене на безопасный продукт, отвечающий всем требованиям безопасности;
3	Нарушение приложения №4 СанПин 2.3/2.4.3590-20- некорректное заполнение Журнала бракеража готовой продукции (время приготовления и время снятия бракеража совпадают);	Замечания приняты к сведению, в Журнале бракеража готовой продукции время приготовления и время снятия бракеража соответствуют реальному времени и не совпадают;
4	Нарушения п. 2.8 СанПин 2.3/2.4.3590-20- не соблюдены требования к оформлению и содержанию технологических документов на блюда и кулинарные изделия, входящие в рационы питания основного меню (не во всех технологических картах прописана температура подачи готовых блюд, отсутствует	- Во всех технологических картах прописали температуру подачи готовых блюд, указали ссылки на источник рецептуры;

	ссылка на источник рецептуры);	
5	Нарушения п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на момент проведения мониторинга на складе хранения овощной продукции прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха (психрометр ВИТ-1) находится в неисправном состоянии (фиксируются одинаковые показания сухого и увлажненного психрометра), что не позволяет проводить ежедневную регистрацию показателей влажности и температурного режима хранения пищевой продукции;	Неисправный психрометр заменили на исправный, позволяющий регистрировать правильные показания;
6	Нарушение п. 2.9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, п.2.4.6.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 - для приготовления пищи используется посуда, изготовленная из материалов, не соответствующая требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств (используется кухонная алюминиевая и эмалированная посуда);	До августа месяца 2025 года не соответствующая требованиям алюминиевая и эмалированная посуда поэтапно заменится на посуду из нержавеющей стали, письмо о выделении средств на замену несоответствующей посуды на имя начальника Управления образования составлено и отправлено;
7	Нарушение табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21- недостаточное количество весового оборудования, для реализации технологического процесса(2 ед);	Количество весового оборудования увеличено до 3 единиц, в достаточном количестве для реализации технологического процесса;
8	Нарушение пункта 2.13. СанПиН 2.3./2.4.3590-20- зоны и размещенное в них оборудование являющееся источником выделения тепла и влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами (отсутствует вытяжка над моечными ваннами кухонной посуды);	На данный момент идет изготовление сметы на капитальный ремонт здания за счет средств федерального бюджета, где предусмотрено оборудование вытяжной системы над моечными ваннами кухонной посуды;
9	Нарушение п 2.5. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, п.2.3.3. СП 2.4.3648- 20 – работа пищеблока осуществляется на продовольственном сырье. Планировка производственных помещений предприятия общественного питания, в котором осуществляется процесс приготовления пищи, его конструкция, размер и размещение не обеспечивает работу на сырье. На предприятии не оборудован мясорыбный и овощной цех. Обработка поступающего сырья и изготовление полуфабрикатов производится в зоне моечной кухонной посуды;	На данный момент идет изготовление сметы на капитальный ремонт здания за счет средств федерального бюджета, где инженеры-проектировщики предусмотрели разделение на мясорыбный и овощной цеха;
10	Нарушение п 2.7. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 – при изготовлении блюд не обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую и биологическую последовательность: просеивание муки, замешивание теста производится в горячем цехе, что не обеспечивает биологическую и физическую безопасность. На предприятии не предусмотрен мучной цех;	На данный момент идет изготовление сметы на капитальный ремонт здания детского сада, где предусмотрена возможность разместить мясорубку в мясной цех. Тестомес вынесли в складское помещение, принято решение пользоваться готовой хлебобулочной продукцией.

