

Информация о проверках организаций, осуществляющих государственный контроль (надзор) в сфере образования по МДОУ «Ряжский детский сад №10»

Дата проверки	Наименование организаций, осуществляющих контроль (надзор)	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению нарушений	Отметка о выполнении
21.03.2022 г - 01.04.2022 г.	Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области в Ряжском районе	<p>Акт плановой выездной проверки от 01.04.2022 г. № 21</p> <p>Выявленные нарушения:</p> <p>1) В программе производственного контроля содержится информация о недействующих санитарных правилах, нет информации о наличии в МДОУ официально изданных правил Сан ПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», нарушены п.2.4 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»</p> <p>2) Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки ведется не по установленной</p>	<p>1) В программу производственного контроля внести официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой образовательной деятельностью.</p> <p>2) Вести Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки по установленной форме, согласно ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.3. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры и для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), п.8.1, п. 10.5 приложение № 3 Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха помещений».</p> <p>3) В журнале бракеража готовой пищевой продукции указывать</p>	<p>1) Выполнено</p> <p>2) Выполнено</p> <p>3) Выполнено</p>

	<p>форме, нарушены ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.3. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры и для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), п.8.1, п. 10.5 приложение № 3 Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха помещений».</p> <p>3) В журнале бракеража готовой пищевой продукции не указаны результаты взвешивания порционных блюд, нарушены ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приложение № 4 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации</p>	<p>результаты взвешивания порционных блюд, согласно ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приложение № 4 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p> <p>4) В ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки внести информацию о калорийности порции блюд, согласно ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.8.1.7. Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p> <p>5) При организации питания детей не допускать пищевую продукцию без маркировки (яблоки, рыба свежемороженая), согласно ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.9, п. 8.6.5 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p> <p>6) Отрегулировать температурный режим в холодильнике для хранения суточных проб Суточные пробы хранить при температуре от +2°С до +6°С.</p> <p>7) Установить последовательность и</p>	<p>4) Выполнено</p> <p>5) Выполнено</p> <p>6) Выполнено</p>
--	--	---	---

	<p>общественного питания поточность технологических населения». процессов при изготовлении блюд.</p> <p>4) В групповых ячейках в Очистку вареной свеклы производить ежедневном меню основного в цехе «готовая продукция» (организованного) питания на сутки отсутствует информация о калорийности порции блюд, нарушены ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.8.1.7. Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p> <p>5) При организации питания детей допускается пищевая продукция без маркировки (яблоки, рыба свежемороженая), нарушены ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.9, п. 8.6.5 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p> <p>6) Суточные пробы хранятся в холодильнике при температуре +10⁰ С,</p>	<p>7) Выполнено</p>
--	---	---------------------

		<p>нарушены п.8.1.10 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p> <p>7) При изготовлении блюд нарушена последовательность и поточность технологических процессов (свеклу вареную чистят в цехе «сырые овощи»), нарушены п.2.3.3 СП 2.4.3648-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.5 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p>		
--	--	---	--	--