

Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад  
комбинированного вида № 7  
«Золотая рыбка» Менделеевского  
муниципального района  
Республики Татарстан  
423651, Республика Татарстан,  
г. Менделеевск, бульвар  
Интернационалистов, д.1  
ОГРН 1021601117120  
ИНН 1627004172  
КПП 162701001



Татарстан Республикасы  
Менделеев муниципаль районы  
“Алтын балык” 7 нче номерлы  
балалар бакчасы мәктәпкәчә  
мәгариф муниципаль  
учреждениесы

423651, Татарстан Республикасы,  
Менделеев шәһәре, Интернационалистлар  
бульвары, 1 йорт  
ОГРН 1021601117120  
ИНН 1627004172  
КПП 162701001

Тел.: (85549)2-51-75, E-mail: dou.ribka@yandex.ru,  
сайт: <https://edu.tatar.ru/mendelevsk/mendeldou7>

Исх. 23 от 20.04.2026 г.

Главному государственному санитарному врачу  
по Елабужскому, Агрызскому, Менделеевскому  
районам Республики Татарстан


**Мухаметшин Ильдар Рафаилович**


От заведующей муниципальным бюджетным  
дошкольным образовательным учреждением  
«Детский сад комбинированного вида № 7  
«Золотая рыбка» Менделеевского района  
Республики Татарстан

Ахмадиевой Лилии Алексеевны

Ответ по предписанию № 3\29Е от 27.03.2026 г.

В ходе рассмотрения экспертного заключения от №13000\10384 от 25.03.2026 г. Елабужского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республики Татарстан», протокола испытаний № 16-01-06\01593 от 25.03.2026 г.», в отношении муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 7 «Золотая рыбка» Менделеевского муниципального района Республики Татарстан, были выявлены нарушения, для устранения которых были приняты следующие меры:

№ п/п	Выявленные нарушения	Перечень мер по устранению нарушений
1.	Провести анализ соблюдения санитарных требований при изготовлении холодных закусок из вареных овощей, при хранении овощей, в процессе производства (шинкование, хранение заготовок, заправка) с заполнением проверочных листов предусмотренных программой производственного контроля. Установить причины попадания микроорганизмов (Возбудителей инфекционных заболеваний) в продовольственное сырье или	Устранено. Фото прилагается. Приказ №19 от 20.04.2026 

	<p>готовые пищевые продукты в готовых блюдах. Разработать план мер по предупреждению нарушений санитарных требований при изготовлении блюд возникновения и распространение инфекционных болезней.</p>	
<p>2</p>	<p>Обеспечить выполнение требований к личной гигиене сотрудников пищеблока, исключаящих риск микробиологического загрязнения пищевой продукции, в т. ч: По индивидуальному хранению одежды сотрудников, с обязательным разделением домашней от рабочей одежды; по порядку посещения сотрудниками туалета в рабочий период -снятие рабочей одежды либо одевание халата поверх рабочей одежды и мытье рук с моющими средствами. В рамках производственного контроля провести повторный отбор смывов в пищеблоке , копии протоколов лабораторных исследований предоставить территориальный отдел.</p>	<p>Устранено: проведена беседа. фото прилагается. Приказ №19 от 20.042026</p> 



Л.А. Ахмадиева