

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Усадский детский сад «Айтишка» Лаишевского муниципального района Республики Татарстан

422624, Республика Татарстан, Лаишевский район, село Усады, ул. Габдуллы Тукая, д. 10
e-mail: aytishka19@mail.ru



Татарстан Республикасы Лаеш муниципаль районының мәктәпкәчә белем бирүче муниципаль бюджет учреждениесе Усад «Айдишка» балалар бакчасы

422624, Татарстан Республикасы, Лаеш муниципаль районы, Усады авылы, Габдулла Тукай урамы, 10 нчы
e-mail: aytishka19@mail.ru

Исх. № 10 от «15» июня 2022 г.

Вх. № ___ от «__» _____ 2022 г.

Главному государственному санитарному врачу по Лаишевскому, Пестречинскому, Рыбно-Слободскому районам Республики Татарстан
И.Н.Карповой

от заведующего МБДОУ Усадский детский сад «Айтишка»
А.И. Фазыловой

Уважаемая Ирина Николаевна!

Согласно Представлению об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения №47 от 05 мая 2022 г. были приняты следующие меры по устранению данных нарушений:

№	Наименование нарушений	Принятые меры
1	в овощном цеху для вторичной обработке овощей установлен стол для салатов, что является нарушением ст.10, ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999г. N• 52-ФЗ «О санитарно — эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.4.6.1, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;	В овощном цеху для вторичной обработки овощей изъят стол для салатов
2	не весь разделочный инвентарь промаркирован, что является нарушением ст.10, ст.11, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999г. N• 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;	Весь разделочный инвентарь промаркирован

3	<p>мытьё деталей мясорубки осуществлено некачественно, а именно на вымытой вращающейся оси мясорубки имеются следы засохшего мяса, что является нарушением ст.10, ст.28, ст.29 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";</p>	<p>Установлен контроль над качественным мытьем мясорубки и его элементов после каждого использования</p>
4	<p>в мясо-рыбном цеху мясорубка установлена на столе для сырой рыбы, а на столе для разделки сырого мяса установлен стерилизатор для банок, что является нарушением ст.11, ст.28, ст.29 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно — эпидемиологическом благополучии населения», п.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";</p>	<p>В мясо-рыбном цеху мясорубка переустановлена на стол для сырого мяса. Стерилизатор для банок перенесен.</p>
5	<p>покрытие стола для работы с тестом (столешница) цельнометаллическое, не выполнено из дерева твердых лиственных пород, что является нарушением ст.11, ст.28, ст.29 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";</p>	<p>Для работы с тестом приобретена столешница из дерева</p>
6	<p>в ежедневном меню отсутствует конкретные наименования используемого фрукта, что является нарушением ст.10, ст.28, ст.29 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";</p>	<p>В ежедневном меню присутствует конкретные наименования используемого фрукта</p>
7	<p>в программе производственного контроля, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с установленными учреждением порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), включены отменённые нормативные документы, имеется форма журнала для витаминизации блюд.</p>	<p>В программе производственного контроля, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) исключены отменённые нормативные документы и форма журнала для витаминизации блюд.</p>

Заведующий



Фазылова А.И.