Приложение №1 к Приказу от 06.02.2022 г.№91

**План**

**мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений обязательных требований, указанных в Предписании территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области в Приозерском районе «Об устранении выявленных нарушений обязательных требований» от 26 декабря 2023 года №82**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Перечень нарушений, выявленных в результате проверки | Мероприятия | Ответственный исполнитель | Срок исполнения | Отметка об исполнении | Документ подтверждающий исполнение |
| 1 | Проба питьевой воды, отобранная из разводящей сети ЦХВС (кран в лечебном корпусе) ЛОГБУ «ЛО МРЦ» по адресу: 188760, Ленинградская область, Приозерский район, г. Приозерск, шоссе Ленинградское, д. 63, **не соответствует требованиям**, **СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п. 75 р. IV); СанПиН 1.2.3685- 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (табл. 3.5 р. III) по обнаруженным обобщенным колиформным бактериям.** | Произвести дезинфекцию в разводящей сети трубопровода, после чего провести повторные пробы питьевой воды, представить подтверждающие документы.  | Нота А.М. | 29.02.2024 |  |  |
| 2 | ЛОГБУ «Ленинградский областной многопрофильный реабилитационный центр для детей-инвалидов» по адресу: 188760, Ленинградская область, Приозерский район, г. Приозерск, шоссе Ленинградское, д. 63 по измеренным уровням искусственной освещенности в игровой № 2 корпуса № 2, 1 этаж; игровой № 3 корпуса № 2, 1 этаж- **не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21«Гигиенические нормативы и****требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (п. 10 табл. 5.54 прил. V).** | Произвести замену перегоревших ламп | Никитин В.Л., Талакина Е.В. | 06.02.2024 | 06.02.2024 |  |
| 3 | ЛОГБУ «Ленинградский областной многопрофильный реабилитационный центр для детей-инвалидов» по адресу: 188760, Ленинградская область, Приозерский район, г. Приозерск, шоссе Ленинградское, д. 63 по измеренным уровням средней горизонтальной освещенности на уровне земли на игровых площадках корпусов №№ 1, 2, 3 **не соответствует требованиям СанПиН1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (табл. 5.56 прил. V).** |  | Никитин В.Л., Талакина Е.В. |  |  |  |
| 4 | ЛОГБУ «Ленинградский областной многопрофильный реабилитационный центр для детей-инвалидов» по адресу: 188760, Ленинградская область, Приозерский район, г. Приозерск, шоссе Ленинградское, д. 63 по измеренным параметрам микроклимата в части температуры воздуха в спортивном зале, мастерской трудового обучения; относительной влажности воздуха в спальне № 1 корпуса №3,1 этаж; спальне группы № 2 корпуса № 3, 1 этаж; спальне группы № 3 корпуса № 3, 1 этаж; спортивном зале ФОК; кабинете № 6, учебном классе корпуса № 4; мастерской трудового обучения **не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (табл. 5.34 прил. V).** | 1.Усилить контроль проветривания помещений.2. подготовить письмо в комитет о необходимости выделения денежных средства на приобретение увлажнителей воздуха | Нота А.М., Талакина Е.В.Никитин В.Л.Никитин В.Л.Ячменева Е.А. | Ежемесячно29.02.2024 |  |  |
| 5 | Отопление - централизованное, осуществляется по государственному контракту № 27 от 01.01.2019 г. с ООО «Энергоресурс».Анализ результатов параметров микроклимата показал, что в ЛОГБУ «ЛО МРЦ», выявлено:- **несоответствие нормативов температуры воздуха в спортивном зале, мастерской трудового обучения, установленных табл. 5.34 прил. V СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;** | Подготовить письмо в ООО «Энергоресурс» о необходимости подачи тепловой энергии в соответствие с нормативами температуры установленными табл. 5.34 прил. V СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; | Нота А.М. Талакина Е.В. | 29.02.2024 |  |  |
| 6 | - **несоответствие нормативов относительной влажности воздуха в спальне № 1 корпуса № 3, 1 этаж; спальне группы № 2 корпуса № 3, 1 этаж; спальне группы № 3 корпуса №3,1 этаж; спортивном зале ФОК; кабинете № 6, учебном классе корпуса № 4; мастерской трудового обучения, установленных табл. 5.34 прил. V СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».** | 1.Усилить контроль проветривания помещений.2. подготовить письмо в комитет о необходимости выделения денежных средства на приобретение увлажнителей воздуха | Нота А.М. Талакина Е.В.Никитин В.Л.Ячменева Е.А | Ежемесячно29.02.2024 |  |  |
| 7 | Пробы раствора дезинфицирующего средства «Хлорамин», отобранные на пищеблоке Ленинградского областного государственного бюджетного учреждения «Ленинградский областной многопрофильный реабилитационный центр для детей-инвалидов» по адресу: 188760, Ленинградская область, Приозерский район, г. Приозерск, шоссе Ленинградское, д. 63, **не соответствуют требованиям инструкции № 07/10 по применению дезинфицирующего средства «Хлорамин Б».** | Проводить инструктаж с работниками пищеблока по приготовлению раствора дезинфицирующего средства «Хлорамин» в соответствие с требованиями инструкции № 07/10 по применению дезинфицирующего средства «Хлорамин Б». | Гулякина Т.Ю. | Ежедневно |  |  |
| 8 | Образец образца творога с м.д.ж. 9,0% (изготовитель - АО Торжокский молочный комбинат «Тверца». Адрес: 172001, РФ, Тверская область, г. Торжок, ул. М. Горького, 57, номер партии 21803, изготовлен по ГОСТ 31453-2013, масса нетто - 5,0 кг, дата изготовления - 03.12.2023, срок годности: 20 суток, условия хранения: хранить при температуре 4±2°С), отобранного на пищеблоке Ленинградского областного государственного бюджетного учреждения «Ленинградский областной многопрофильный реабилитационный центр для детей-инвалидов» по адресу: 188760, Ленинградская область, Приозерский район, г. Приозерск, шоссе Ленинградское, д. 63, **не соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ч. 3 ст. 1, п. 1 разд. 4.12 ст. 4); технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (табл. 1 прил. № 1) по массовой доле белка.** | Прекратить поставку творога с м.л.ж 9,0% изготовитель - АО Торжокский молочный комбинат «Тверца». Адрес: 172001, РФ, Тверская область, г. Торжок, ул. М. Горького, 57, номер партии 21803, изготовлен по ГОСТ 31453-2013, масса нетто - 5,0 кг, дата изготовления - 03.12.2023, срок годности: 20 суток, условия хранения: хранить при температуре 4±2°С | Гулякина Т.Ю. | Незамедлительно |  |  |
| 9101110 | Порция компота из свежих яблок, отобранная на пищеблоке Ленинградского областного государственного бюджетного учреждения «Ленинградский областной многопрофильный реабилитационный центр для детей-инвалидов» по адресу: 188760, Ленинградская область, Приозерский район, г. Приозерск, шоссе Ленинградское, д. 63, **не соответствует требованиям табл. 1 прил. № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».**Пробы супа с макаронными изделиями на курином бульоне, кур отварных с овощами в молочном соусе, компота из свежих яблок, отобранных на пищеблоке Ленинградского областного государственного бюджетного учреждения «Ленинградский областной многопрофильный реабилитационный центр для детей-инвалидов» по адресу: 188760, Ленинградская область, Приозерский район, г. Приозерск, шоссе Ленинградское, д. 63, **не соответствуют данным карточек-раскладок №№ 000.14, 02С14.2, 07С04В11Д.05, что является нарушением п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к** организации общественного питания населения».Меню утверждено директором ЛОГБУ «ЛО МРЦ» Грищенко И.В., дата утверждения: 01.12.2022.Меню разработано на период 14 дней. В меню имеется информация по наименованию блюд, массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, номеров карточек-раскладок.В меню неправильно указана возрастная группа детей 3-7 лет вместо 3-6 лет.В меню предусматривается шестиразовое питание в сутки: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, «на ночь», в том числе трехразовое горячее питание: завтрак, обед, ужин. **Неправильно указан прием пищи «на ночь» вместо второго ужина.**В меню предоставлены данные по ежедневному среднему значению по пищевым веществам, энергетической ценности, а также за период 14 дней. **В меню неправильно указано название графы «калории» вместо «энергетическая ценность».**В меню потребность в пищевых веществах, энергии завышена: за четырнадцатидневный период средние значения пищевых веществ, энергетической ценности составили: белки - 87,33 г при суточной потребности - 54 г; жиры - 85,26 г при суточной потребности - 60 г; углеводы - 293,66 г при суточной потребности - 261 г; энергетическая ценность - 2291,3 ккал при суточной потребности - 1800 ккал.При анализе меню для детей 3-7 лет выявлены следующие замечания:  **меню неправильно указана возрастная группа детей, что не соответствует требованиям п. 8.1.4. р. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».****В меню включен прием пищи — «на ночь», вместо второго ужина, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. р. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».****В меню неправильно указано название графы «калории» вместо «энергетическая ценность», что не соответствует требованиям прил. № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».**В меню потребность в пищевых веществах, энергии завышена, **что не соответствует требованиям табл. 1 прил. № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».**В результате оценки меню для детей 7-11 лет выявлено:Меню утверждено директором ЛОГБУ «ЛО МРЦ» Грищенко И.В., дата утверждения: 01.12.2022.Меню разработано на период 14 дней. В меню имеется информация по наименованию блюд, массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, номеров карточек-раскладок.В меню указана возрастная группа детей 7-11 лет.В меню предусматривается шестиразовое питание в сутки: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, «на ночь», в том числе трехразовое горячее питание: завтрак, обед, ужин. **Неправильно указан прием пищи «на ночь» вместо второго ужина.**В меню предоставлены данные по ежедневному среднему значению по пищевым веществам, энергетической ценности, а также за период 14 дней. В **меню неправильно указано название графы «калории» вместо «энергетическая ценность».**В меню потребность в пищевых веществах, энергии завышена: за четырнадцатидневный период средние значения пищевых веществ, энергетической ценности составили: белки - 111,98 г при суточной потребности - 77 г; жиры - 103,55 г при суточной потребности - 79 г; углеводы - 406,7 г при суточной потребности - 335 г; энергетическая ценность - 3006,67 ккал при суточной потребности - 2350 ккал.При анализе меню для детей 7-11 лет выявлены следующие замечания:В меню включен прием пищи - «на ночь», вместо второго ужина, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. р. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».В меню неправильно указано название графы «калории» вместо «энергетическая ценность», что не соответствует требованиям прил. № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».В меню потребность в пищевых веществах, энергии завышена, что не соответствует требованиям табл. 1 прил. № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».В результате оценки меню для детей 11-17 лет выявлено:Меню утверждено директором ЛОГБУ «ЛО МРЦ» Грищенко И.В., дата утверждения: 01.12.2022.Меню разработано на период 14 дней. В меню имеется информация по наименованию блюд, массе порций блюд, пищевой и энергетической ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, номеров карточек-раскладок.**В меню неправильно указана возрастная группа детей 11-17 лет вместо 12 лет и старше**.В меню предусматривается шестиразовое питание в сутки: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, «на ночь», в том числе трехразовое горячее питание: завтрак, обед, ужин. **Неправильно указан прием пищи «на ночь» вместо второго ужина.**В меню предоставлены данные по ежедневному среднему значению по пищевым веществам, энергетической ценности, а также за период 14 дней. В меню **неправильно указано название графы «калории» вместо «энергетическая ценность».**В меню потребность в пищевых веществах, энергии завышена: за четырнадцатидневный период средние значения пищевых веществ, энергетической ценности составили: белки - 128,1 г при суточной потребности - 90 г; жиры - 115,85 г при суточной потребности - 92 г; углеводы - 466,7 г при суточной потребности - 383 г; энергетическая ценность - 3421,85 ккал при суточной потребности - 2720 ккал.При анализе меню для детей 11-17 лет выявлены следующие замечания:**В меню неправильно указана возрастная группа детей, что не соответствует требованиям п. 8.1.4. р. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».****В меню включен прием пищи — «на ночь», вместо второго ужина, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. р. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».****В меню неправильно указано название графы «калории» вместо «энергетическая ценность», что не соответствует требованиям прил. № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».****В меню потребность в пищевых веществах, энергии завышена, что не соответствует требованиям табл. 1 прил. № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». ЗАКЛЮЧЕНИЕ:****Четырнадцатидневные меню для детей 3-7 лет, 7-11 лет, 11-17 лет Ленинградского областного государственного бюджетного учреждения «Ленинградский областной многопрофильный реабилитационный центр для детей-инвалидов» не соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (пп. 8.1.2., 8.1.4. р. VIII, прил. № 8, табл. 1 прил. № 10).****Образец образца картофеля свежего в/с (изготовитель: Крестьянско Фермерское Хозяйство Иманов Файт Алекпер Оглы, 188353, Россия, Ленинградская обл., Гатчинский p-он, д. Шаглино, дата фасовки: 29.11.2023, срок хранения: от 6 до 8 месяцев), отобранный на пищеблоке ЛОГБУ «ЛО МРЦ» по адресу: 188760, Ленинградская область, Приозерский район, г. Приозерск, шоссе Ленинградское, д. 63, не соответствует требованиям р. 6 прил. 3 технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по нитратам.** | Запланировать и произвести производственный контроль компота из свежих яблок с целью соответствия требованиям табл. 1 прил. № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».Запланировать и произвести производственный контроль компота из свежих яблок с целью соответствия требованиям табл. 1 прил. № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», представить отчет о выполнении. Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении. Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении. Запланировать и произвести производственный контроль компота из свежих яблок с целью соответствия требованиям п. 8.1.4. р. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», представить отчет о выполнении.Привести коррекцию меню в соответствие с выявленнымиЗапланировать и произвести производственный контроль компота из свежих яблок с целью соответствия требованиям табл. 1 прил. № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении.Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении.Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении.Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении.Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении.Запланировать и произвести производственный контроль компота из свежих яблок с целью соответствия требованиям табл. 1 прил. № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении.Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении.Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении.Запланировать и произвести производственный контроль компота из свежих яблок с целью соответствия требованиям табл. 1 прил. № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении.Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении.Привести коррекцию меню в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет о выполнении.Запланировать и произвести производственный контроль компота из свежих яблок с целью соответствия требованиям табл. 1 прил. № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».Прекратить поставку картофеля свежего в/с (изготовитель: Крестьянско Фермерское Хозяйство Иманов Файт Алекпер Оглы, 188353, Россия, Ленинградская обл., Гатчинский p-он, д. Шаглино, дата фасовки: 29.11.2023, срок хранения: от 6 до 8 месяцев. | Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.ЮГулякина Т.ЮГулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю.Гулякина Т.Ю. | 29.02.202429.02.202429.02.202429.02.202429.02.202429.02.202429.02.202429.02.202429.02.202429.02.202429.02.202329.02.202329.02.202429.02.202429.02.202429.02.202429.02.202429.02.202429.02.202429.02.2024Незамедлительно |  |  |
| 12 | **Требуется замена шкафа для хранения хлебобулочных изделий, так как****поверхности полок неровные, с трещинами, что препятствует проведению влажной уборки и обработки от плесени (грибка), что является нарушением п. 2.9. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».** | подготовить письмо в комитет о необходимости выделения денежных средства на приобретение шкафа для хранения хлебобулочных изделий | Никитин В.Л.Ячменева Е.А. | 29.02.2024 |  |  |
| 13 | **В овощном цеху, в связи с техническим износом, требуется замена****овощерезательной машины для сырых овощей, что является нарушением п. 2.9. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного** питания населения». | Подготовить письмо в Комитет о необходимости выделения денежных средства на приобретение овощерезательной машины для сырых овощей | Никитин В.Л.Ячменева Е.А. | 29.02.2024 |  |  |
| 14 | **Используются котлы с деформированным неровным дном, которые требуют****замены, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648- 20 «Санитарно-****эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».** | Произвести осмотр котлов. Составить акт о непригодности использования в случае невозможности их восстановления. Подготовить письмо в Комитет о необходимости выделения денежных средства на приобретение котлов | Никитин В.Л.Ячменева Е.А.Нота А.М. | 29.02.2024 |  |  |
| 15 | **Во всех производственных цехах пищеблока отсутствуют москитные сетки, что является нарушением п. 2.4.13. СП 2.4.3648- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».** | Установить москитные сетки, представить отчет об исполнении. | Мальт Г.В. | 30.04.2024 |  |  |
| 16 | **В холодном цехе пищеблока раковина для мытья рук персонала не оснащена мылом для обработки рук, что является нарушением п. 3.9.5. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»** | Оснастить раковину холодного цеха пищеблока мылом для мытья рук персоналом, представить отчет об исполнении. | Гулякина Т.Ю. | Незамедлительно |  |  |
| 17 | **В производственных помещениях пищеблока требуется проведение косметического ремонта (восстановление отпавшей плитки на стенах, полу, требуется покраска стен и потолка в местах шелушения краски, требуется покраска потолка, стен), необходим ремонт гидроизоляции между первым и вторым этажами в местах расположения канализационных сливных трапов — холодный цех (на полу расколотая плитка), овощной цех, коридор у окна выдачи готовых блюд (отпавшая плитка на стене), в подвале складские помещения № 1, № 2 (следы протечек от сливных трапов), овощехранилище (дефекты покраски стен, потолка), тамбур холодильных камер (грибковое поражение стены), стационарная камера для хранения сырой мясной и рыбной продукции (расколотая напольная плитка), что является нарушением п. 2.16. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.5.1, 2.5.2, 2.5.3 СанПиН 2.4.3648- 20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».** | Произвести косметический ремонт пищеблока в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет. | Никитин В.Л.Мальт Г.В.Нота А.М. | 30.05.2024 |  |  |
| 18 | **На пищеблоке выявлены нарушения: фрукты (яблоки, бананы, мандарины) хранятся с нарушением условий, указанных на фасовочных ярлыках производителей, хранение при температуре +19 гр.С (на маркировочных ярлыках +2, +6 гр.С), что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648- 20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».** | Устранить выявленные нарушения на пищеблоке хранения фруктов (яблоки, бананы, мандарины), представить отчет. | Гулякина Т.Ю. | Незамедлительно |  |  |
| 19 | **При хранении пищевых продуктов не соблюдается правило «товарного соседства», т.е. совместное хранение яйца столового не обработанного с пищевыми продуктами гастрономической группы (молоко в промышленной упаковке), что является нарушением п. 2.9. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».** | Устранить выявленные нарушения на пищеблоке, связанные с несоблюдением «товарного соседства», т.е. совместное хранение яйца столового не обработанного с пищевыми продуктами гастрономической группы (молоко в промышленной упаковке), представить отчет. | Гулякина Т.Ю. | Незамедлительно |  |  |
| 20 | **Не выдерживается маркировка кухонной посуды при хранении пищевого сырья - в тазу с маркировкой «печень», храниться мясо сырое «говяжье», что является нарушением пп. 2.12., 2.13. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».** | Устранить нарушения, связанные с маркировкой кухонной посуды при хранении пищевого сырья, представить отчет.Произвести инструктаж | Гулякина Т.Ю. | НезамедлительноЕжедневно |  |  |
| 21 | **В суточной раздаточной пищевых продуктов (в подвале), в коридоре подвала, где установлены холодильные охлаждаемые агрегаты, нарушены условия хранения пищевых продуктов, нарушены условия труда кладовщика, в связи с повышенной температурой воздуха рабочей зоны в помещении, параметры микроклимата не соответствуют гигиеническим нормативам, температура воздуха более 25 гр.С, что является нарушением п. 3.2. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».** | Устранить нарушения, связанные нарушены условия хранения пищевых продуктов, нарушены условия труда кладовщика, представить отчет. | Гулякина Т.Ю. | Незамедлительно |  |  |
| 22 | **На корпусе № 3, у входа, необходимо провести косметический ремонт стены, (имеются дефекты поверхности), что является нарушением п.9.21 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров,** **выполнение работ или оказание услуг».** | Произвести косметический ремонт пищеблока в соответствие с выявленными нарушениями, представить отчет. | Никитин В.Л.Мальт Г.В.Нота А.М. | 30.05.2024 |  |  |
| 23 | **При проверке медицинских книжек установлено: в медицинской книжке младшей медицинской сестры Силиной А.В., отсутствуют данные о прививках (ревакцинации Кори), что является нарушением приложения № 1 Приказа № 1122н от 06.12.2021г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок», Приказа Роспотребнадзора от 20.05.2005 года № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ Минздрава России от****28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских** противопоказаний к **осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».** | Устранить выявленные нарушения, представить отчет. | Колесникова Е.Н. | Незамедлительно |  |  |
| 24 | **В медицинской книжке воспитателя Образцовой Е.Н., отсутствуют данные о прививках (ревакцинации Кори), что является нарушением приложения № 1 Приказа №****1122н от 06.12.2021г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок», Приказа Роспотребнадзора от****20.05.2005 года № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».** | Устранить выявленные нарушения, представить отчет. | Колесникова Е.Н. | Незамедлительно |  |  |
| 25 | **В медицинской книжке санитарки-банщицы Мамбетовой А.Г., отсутствуют данные о прививках (ревакцинации АДСМ), что является нарушением приложения № 1 Приказа № 1122н от 06.12.2021г. «Об утверждении национального календаря****профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок», Приказа Роспотребнадзора от 20.05.2005 года № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».** | Устранить выявленные нарушения, представить отчет. | Колесникова Е..Н. | 01.04.2024 |  |  |
| 26 | **В медицинской книжке врача общей практики Марас С.В., отсутствуют данные о прививках (ревакцинации АДСМ), что является нарушением приложения № 1 Приказа № 1122н от 06.12.2021г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок», Приказа Роспотребнадзора от****20.05.2005 года № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».** | Устранить выявленные нарушения, представить отчет. | Колесникова Е..Н. | 01.04.2024 |  |  |
|  | **При проверке прачечной установлено: хранение уборочного инвентаря не упорядочено, весь инвентарь (и для уборки туалета, и для уборки помещений прачечной, храниться в туалете совместно), что является нарушением п. 9.25 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».** | Устранить выявленные нарушения, представить отчет. | Машурова И.А. | Незамедлительно |  |  |