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. | Ежемесячно  29.02.2024 |  |  |
| 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 | Ежемесячно  29.02.2024 |  |  |
| 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 |  |  |
| 9  10  11  10 | 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 выявленными  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.  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.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.  Гулякина Т.Ю.  Гулякина Т.Ю. | 29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2023  29.02.2023  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  29.02.2024  Незамедлительно |  |  |
| 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. | Незамедлительно  Ежедневно |  |  |
| 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 |  |  |