

- в соответствии с п. 14.8 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений» на момент проверки чистые разделочные ножи с маркировкой для сырой и вареной продукции хранятся раздельно в кассетах, что исключает при работе возможность пищевого сырья и готовых употреблению продуктов;
- в соответствии с п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений» на момент проверки приняты и используются для приготовления готовой продукции пищевые продукты (смесь сушеных плодов (компотная смесь) и шиповник сушеный, урожай 2017 года, расфасованные в полиэтиленовые пакеты, массой по 5 кг. каждый), имеющие ярлык с нанесенной обязательной информацией о изготовителе, месте его нахождения, сроке годности продукции в условиях хранения;
- в соответствии с п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений» примерное меню доработано, внесена ссылка на номер технологической карты, в которой отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд;
- в соответствии с п. 14.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений» на пищеблоке имеются технологические карты, согласно которым обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд;
- в соответствии с п. 14.25 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений» на момент проверки в детском учреждении не допускается использование мяса свинины с массовой долей жировой ткани свыше 20%, что подтверждается маркировкой продукции и журналом бракеража сырой продукции;
- в соответствии с п. 15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений» в детском питании для приготовления готовых блюд не используется мясная продукция, имеющая в своем составе соевый белок.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Курганской области
в Петуховском, Частоозерском, Макушинском отделах



Сидорова Т.И.

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Курганской области
в Петуховском, Частоозерском, Макушинском отделах



Макаренко Л.В.

С актом проверки ознакомлен (а): заведующая МКДОУ ЧАСТООЗЕРСКИЙ ДЕТСКИЙ СА. «РОДНИЧОК» Черепкова Ирина Ивановна