

**Информация об исполнении рекомендаций по соблюдению
обязательных требований от 29.06.2022 года № 13/2022-222**

№ п/п	Выявленные нарушения	Информация об исполнении
1	Обеспечить безопасность продукции. Не допускать наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных в продукции	Выполнено
2	Планировка производственных помещений, обеспечивающая возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря	Выполнено частично Отправлена заявка в Роспотребнадзор о консультационной помощи 18.07.2022 г № 693, 22.09.2022 г. № 931
3	Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции в условиях, обеспечивающих предотвращения порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ	Выполнено частично Отправлена заявка в Роспотребнадзор о консультационной помощи 18.07.2022 г № 693, 22.09.2022 г. № 931
4	Установить периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	Выполнено
5	Обеспечить внутреннюю отделку производственных и санитарно-бытовых помещений, позволяющую проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, без повреждений	Выполнено
6	Производственные помещения оборудовать открывающимися внешними окнами (фрамугами), легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых	Выполнено
7	Приобрести инвентарь, посуду, тару, изготовленные из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией	Выполнено
8	Промаркировать инвентарь для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений	Выполнено
9	Не допускать к выполнению трудовых обязанностей работников комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи без медицинского осмотра, вакцинации,	Выполнено

	профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников	
10	Разработка меню на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы детей (массу порций блюд)	Выполнено
11	Разработка меню на период не менее двух недель (с учетом режима работы организации) для каждой возрастной группы детей (указание калорийности порций)	Выполнено
12	Осуществлять отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Выполнено
13	Обеспечить отделку пола перед входом в столовую без дефектов и повреждений, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств	Выполнено
14	В туалете для девочек на первом этаже обеспечить отделку стены без дефектов и повреждений, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств	Выполнено
15	Не проводятся дератизационные мероприятия против диких мелких млекопитающих на расчищенных территориях осенью и весной	Выполнено частично Отправлена заявка на заключение дополнительного соглашения с ООО «Тройка-сервис»
16	Дезинфицирующее средство хранится не в упаковке производителя	Выполнено

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575939

Владелец Слегина Ольга Александровна

Действителен с 17.05.2022 по 17.05.2023