

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 7  
С. МАЙКОПСКОЕ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ РАЙОН

352176, Российская Федерация  
Краснодарский край, Гулькевичский район  
с. Майкопское, ул. Базарная, 5  
gul-mdou7@yandex.ru; тел./ 89528709389

от 18.04.2022 г. № 38  
на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

ТО У Роспотребнадзор по  
Краснодарскому краю в Кавказском,  
Гулькевичском и Тбилиском районах  
Малик Н.А.

Отчет о результатах исполнения

предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный  
санитарно-эпидемиологический надзор

от 13.05.2021г. № 38п-20-2021

МАДОУ д/с № 7 села Майкопского муниципального образования Гулькевичский район

С целью устранения нарушений, выявленных в ходе плановой выездной проверки  
муниципальным дошкольным автономным образовательным учреждением д/с № 7 с.  
Майкопского проведены следующие мероприятия:

Нарушения, указанные в предписании	Исполнение указанных в предписании требований
1. Привести в соответствие требованиям п.п. 2.5, 2.7. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 поточность технологических процессов в горячем и сырьевом цехе вторичной обработки овощей	Помещения и оборудование, используемое для приготовления пищи их размещение и размер обеспечивают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, готовой продукции. Согласно требованиям п.п. 2.5, 2.7. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20
2. Привести в соответствие требованиям п.3.2 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 обработку и хранение разделочного инвентаря, маркировку технологического оборудования в цехах первичной и	Хранение разделочного инвентаря, приведено в соответствие, маркировка технологического оборудования в цехах первичной и вторичной обработки овощей произведена.

ВХОДЯЩИЙ №

23-07-20/628-22

19.07.2022



вторичной обработки овощей	Согласно требованиям п.3.2 СанПин 2.3/2.4.3590-20
3. Привести в соответствие требованиям п. 8.1.4 СанПин 2.3/2.4.3590-20 основное меню.	Основное меню составлено в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20. В меню содержатся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов. Авторы: Мигильный М.П., Тутельян В.А.
4. Обеспечить производство готовых блюд в соответствии с рецептурой соответственно требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. «Сборник рецептов и блюд и кулинарных изделий для питания детей в детском саду» Авторы: Мигильный М.П., Тутельян В.А. Соответственно требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20
5. Обеспечит воспитанников групп «Капелька», «Солнышко», «Ягодка», «Радуга» мебелью (столами, стульями) в соответствии с их ростом и возрастом соответственно требованиям п.2.4.3 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.2 СанПин 1.2.3.3685-21	Воспитанники обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели соответствуют обязательным требованиям, установленным техническим регламентам.  В соответствии требованиями п.2.4.3 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.2 СанПин 1.2.3.3685-21.
6. В соответствии с требованиями п.3.1.9 СП 2.4.3648-20 обеспечить помощников воспитателя групповых ячеек спец. одеждой для раздачи блюд.	Помощники воспитателя групповых ячеек обеспечены фартуками для раздачи пищи. В соответствии с требованиями п.3.1.9 СП 2.4.3648-20
7. Привести в соответствие требованиям п.2.4.12 СП 2.4.3648-20 хранение	Уборочного инвентаря в групповых ячейках «Капелька» и «Радуга»



уборочного инвентаря в групповых ячейках «Капелька» и «Радуга»	приведен в соответствие требованиям п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20. Уборочный инвентарь для туалета, хранится в месте, исключая доступ к нему детей, в специально оборудованном месте (Шкаф, под замком)
--	---

Заведующий МАДОУ №7



Я.И.Халаим