

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей № 29 «Сибирячок»  
(МБДОУ д/с № 29)  
ул. Парковая, 24 г. Зеленогорск  
Красноярский край, 663690  
телефон: (39169) 2-75-76  
e-mail: dou29zel@yandex.ru

Прокуратура Российской Федерации  
Прокуратура Красноярского края  
Прокуратура ЗАТО г. Зеленогорска  
Прокурору города  
Советнику юстиции  
А.В. Гайтанову

Исх. № 30/29 от 15.03.2021 г.  
на № 7-01-2021 от 15.02.2021 г.

### Ответ на представление

На Представление прокуратуры города проведенной проверки 15.02.2021 г., проводимой помощником прокуратуры ЗАТО г. Зеленогорска Юриста 1 класса Лебедевой А.Г. с привлечением специалиста отдела санитарно-эпидемиологического надзора Межрегионального управления № 42 Игнатъева И.А. от 15.02.2021 г № 7-01-2021, сообщаю, что для устранения установленного нарушения в части соблюдения требований санитарного законодательства при организации питания в МБДОУ д/с № 29 были приняты меры:

№ п/п	Выявленные нарушения	Принятые меры
1.	Содержание технологического оборудования инвентаря, используемого в процессе производства(изготовления) пищевой продукции, в состоянии, не исключающем загрязнение пищевой продукции - имеющего видимые остатки пищевых продукта: - в цехе обработки сырой продукции-разделочных ножей с маркировкой «МС», «Птица», «РС»; частей универсальной кухонной машины; двух ножниц и ножа; терки с маркировкой «СЦ»; кастрюли и сита с маркировками «Яйцо»; - в горячем цехе – частей универсальной кухонной машины; венчика с маркировкой «ГП» и сита. (Нарушение подпункта 8 п. 3 ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности	Исправлено незамедлительно. Разделочные ножи с маркировкой «МС», «Птица», «РС»; части универсальной кухонной машины; двое ножниц и нож; терки с маркировкой «СЦ»; кастрюля и сито с маркировками «Яйцо»; части универсальной кухонной машины, венчик с маркировкой «ГП» и сито были обработаны. Усилен контроль со стороны администрации ДОУ за работой кухонных рабочих. С кухонным рабочим З.И. Самониной проведена разъяснительная беседа по качественной обработке технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства

*помощник г.г.д.д.д.д. помощник прокурора  
ЗАТО: Зеленогорск Лебедева А.Г. И.А.*

	пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880)	(изготовления) пищевой продукции, дисциплинарное взыскание не было применено в виду увольнения сотрудника З.И. Самониной 16.02.2021г. (Копия приказа прилагается)
2.	<p>В цехе обработки сырой пищевой продукции в кастрюле с маркировкой «ОС» осуществляется хранение пищевой продукции (капусты нарезанной, которая предназначена для использования в 12.30 часов при приготовлении блюда «Капуста тушенная с мясным фаршем») при условиях, не обеспечивающих сохранение ее качества и безопасности в течение всего срока годности- при температуре +23<sup>0</sup>С (регламентированная температура хранения 4+ 2<sup>0</sup>С) (Нарушение п.1.8 (п.80 приложения 1) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p>	<p>Исправлено незамедлительно. С поварами проведена разъяснительная работа по хранению пищевой продукции. Усилен контроль со стороны администрации ДООУ за работой поваров.</p>
3.	<p>Не обеспечено выполнение работниками производственных помещений санитарно-гигиенических требований с целью исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции – личные вещи не были оставлены в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах: - в экспедиции на двери храниться одежда третьего и второго слоя (куртка и брюки соответственно) кухонного рабочего Артемовой Л.С., - в горячем цехе слева от решетчатой полки для хранения кухонного инвентаря находятся 6 кружек работников: Денисовой А.С., Протопоповой А.Н., Исаенко С.А., Шинкаренко О.С., Гореловой М.С., Самониной З.И. (Нарушение п 3.4. (абз. 1, 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20)</p>	<p>Исправлено незамедлительно. Личные вещи сотрудников убраны в индивидуальные шкафы. С работниками кухни проведена разъяснительная работа по хранению личных вещей индивидуальных шкафах. Усилен контроль со стороны администрации ДООУ за работой поваров и кухонных рабочих.</p>

4.	<p>Не обеспечено наличие маркировки инвентаря в зависимости от назначения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в цехе обработки сырой пищевой продукции – двух ножниц и ножа, хранящихся на магнитном держателе над производственным столом с маркировкой «МС, РС, КС»;</li> <li>- в горячем цехе – деревянной лопатки, которая находится на решетчатой полке над двухсекционной моечной ванной, а также сита и венчика, хранящихся на стеллаже.</li> </ul> <p>(Нарушение п.2.4.6.2 (абз. 10) СП 2.4.3648-20)</p>	<p>Исправлено незамедлительно. Нанесена маркировка на двое ножниц, нож, деревянную лопатку, сито и венчик.</p> <p>С работниками кухни проведена разъяснительная работа по маркировке инвентаря в зависимости от назначения.</p>
5.	<p>На оборудованном участке для приготовления холодных блюд отсутствует бактерицидное оборудование.</p> <p>(Нарушение п. 2.14 (абз. 2) СанПиН 2.3/2.4.3590-20)</p>	<p>Выполнено.</p> <p>Установлено бактерицидное оборудование: рециркулятор бактерицидный reFLASH 120 (копия договора поставки прилагается).</p>
6.	<p>В цехе обработки сырой пищевой продукции моечная ванна с маркировкой «МС, РС, КС» имеет нарушение сварного шва.</p> <p>(Нарушение п. 2.4.6.2. (абз. 7) СП 2.4.3648-20)</p>	<p>Выполнено (копия талон-наряда прилагается).</p>
7.	<p>В цехе обработки сырой пищевой продукции не оборудован цельнометаллический производственный стол для обработки пищевых продуктов – столешница производственного стола с маркировкой «Яйцо» выполнена из древесно-стружечной плиты ламинированной.</p> <p>(Нарушение п. 2.4.6.2. (абз. 8) СП 2.4.3648-20)</p>	<p>Выполнено.</p> <p>Производственный стол со столешницей, выполненной из древесно-стружечной плиты ламинированной заменен на цельнометаллический производственный стол для обработки пищевых продуктов. (копия договора на приобретение прилагается)</p>
8.	<p>В горячем цехе не оборудован производственный стол столешницей, выполненной из дерева твердых лиственных пород для работы с тестом</p> <p>(Нарушение п. 2.4.6.2. (абз. 8) СП 2.4.3648-20)</p>	<p>Выполнено.</p> <p>Приобретена столешница из массива дерева твердых пород(бук) (копия договора на приобретение прилагается).</p>
9.	<p>Отсутствует маркировка на уборочном инвентаре(венике), хранящемся в экспедиции</p>	<p>Исправлено незамедлительно. Нанесена маркировка на уборочный инвентарь(веник),</p>

	(Нарушение п.2.11.3. (абз. 1) СП 2.4.3648-20)	С работниками кухни проведена разъяснительная работа по маркировке инвентаря в зависимости от назначения.
10.	Нарушение требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, а именно не обеспечено сопровождение пищевой продукции, находящейся на хранении информацией о часе, дне, месяце, годе ее выработки, сроке годности и условиях хранения: - фарша и нарезанного лука с морковью, хранящихся в холодильном шкафу с маркировкой «Мясной» складского помещения для хранения пищевой продукции - нарезанной капусты, хранящейся в кастрюле с маркировкой «ОС» в цехе обработки сырой продукции. является (Нарушение п.9 ст.17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, п. 8.1.9. (п.1 Приложения № 6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.1.2 СанПиН 2.3.2.1324-03)	Исправлено незамедлительно. С поварами проведена разъяснительная работа по сопровождению пищевой продукции, находящейся на хранении информацией о часе, дне, месяце, годе ее выработки, сроке годности и условиях хранения.
11.	В ежедневном меню основного (организованного) питания детей, размещенного в групповой ячейке 1 подготовительной группы отсутствует указание калорийности порций. (Нарушение п. 8.1.7 (абз. 1,2) СП 2.3/2.4.3590-20)	Исправлено незамедлительно. С воспитателями проведена разъяснительная работа по правильному заполнению информационного листа ежедневного меню основного (организованного) питания детей с обязательным указанием калорийности порций.

С нарушителями проведена дополнительная разъяснительная работа. Усилен Административный контроль.

Представление от 15.02.2021 г. № 7-01-2021 рассмотрено с участием помощника прокурора А.Г. Лебедевой.

Заведующий МБДОУ д/с № 29



Т.О. Рыгалова