

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 1 «Ручеек» г.Новоузенска Саратовской области»



От 19.08.2024г.№
На №

413362 Саратовская область
г.Новоузенск
Микрорайон 2, д. 11
Тел: (84562) 2-12-01

e-mail:novrucheeek@yandex.ru

Юго-Восточный ТО
Управление Роспотребнадзора
по Саратовской области
Ведущему специалисту-эксперту

Н.В.Ермиловой

Уважаемая Наталия Викторовна!

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 1 «Ручеек» г.Новоузенска Саратовской области»
информирует об устранении нарушений законодательства по предписанию
от 19.07.2024 №82:

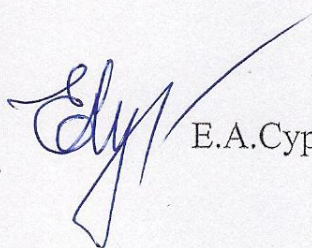
- В соответствии с п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» выделена емкость с рабочим раствором дезинфицирующего средства с маркировкой с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности для дезинфекции посуды и инвентаря;
- в соответствии с п. п. 2.4.6.2, 7.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» отрегулирован температурный режим в холодильнике для хранения суточных проб +2 до +6 градусов С;
- в соответствии с п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» территория организации очищена от скопления строительного мусора;
- в соответствии с п. 8.6.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» в

холодильном оборудовании, расположенном на пищеблоке термометр заменен на новый;

- в соответствии с п. 2.3, Приложения 5 СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции дополнен графой «Конечный срок реализации».

- в соответствии с п. 2.8, СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» наименование блюд в меню прописывается в соответствии с технологическими картами.

Заведующий МДОУ



Е.А.Суркова