

обработки и тары консервированной продукции, раковина для мытья рук, что **не соответствует п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20**

Не предусмотрено бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха (рециркулятор) в производственном помещении в зоне готовой продукции в месте приготовления холодных блюд, что **не соответствует п.2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Разделочный инвентарь (доски, ножи) для сырой и готовой продукции хранится не на рабочих местах над производственными столами, а в шкафах, что **не соответствует п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Кухонная посуда для приготовления блюд выполнена частично из дюралюминия или эмалированная, что **не соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20**

Ведомости по контролю питания ведутся без учета возрастной категории, что **не соответствует п. 8.1.2 Приложению №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

В предоставленных ежедневных меню – требованиях отсутствует возраст детей, выход блюд и калорийность с учетом возрастной категории, что **не соответствует п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

В примерном меню количество белков, углеводов, жиров, калорийности завышено, что **не соответствует таблице №1 приложению 10 п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Содержание в примерном меню микроэлементов (Ca, P, Mg, Fe, K, I, Se, F) и витаминов (B1, B2, A, C, D) завышено, что **не соответствует таблице №1 приложению 10 п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Среднесуточные количества продуктов в день на человека по примерному меню (дети 3-7 лет): занижены по: хлебу ржаному, свежим фруктам, сокам фруктовым и овощным, кондитерским изделиям, что **не соответствует п.8.1.2 приложению №7 таблице №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Суммарные объемы блюд по примерному меню (дети 3-7 лет) занижены: в завтрак 1-го дня, что **не соответствует п.8.1.2 приложению №9 таблице №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

В представленном примерном 10-ти дневном меню отсутствует номер рецептуры для напитка: «чай с сахаром» - на завтрак 2-го дня, что **не соответствует п.8.1.2 рекомендациям приложения №12 и п.2.8 2.3/2.4.3590-20**

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей **предлагаю:**

№ п/п	Мероприятия по устранению выявленных нарушений	Срок исполнения
1	В соответствии с п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 2.6.1., п. 2.6.3., п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20 предусмотреть обеспечение подводкой холодной и горячей воды производственного помещения пищеблока, помещений групповых ячеек	04.03.2023г.
3	В соответствии с п. 2.6.1 СП 2.4.3648-20 Предусмотреть внутреннюю канализационную систему по зданию со стоком в водонепроницаемую выгребную яму с откачкой и вывозом	04.03.2023г.
4	В соответствии с п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 над технологическим оборудованием, являющимся источником повышенного выделения тепла, газов и влаги (электропечи) оборудовать локальную вытяжную систему вентиляции	04.03.2023г.
5	В соответствии с п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 предусмотреть на пищеблоке моечные ванны с подводкой горячей и холодной для обработки овощей, мяса, рыбы, куры, яиц, промывания круп, обработки овощей, используемых без термической обработки и тары	04.03.2023г.