

**Отчет о выполнении предписания
в структурном подразделении МБОУ СОШ с. Конево
«Детский сад» № 01-09-12/634 от 20. 01. 2017 г.**

№ пункта предписания	Нарушение по предписанию	Срок по предписанию	Информация о выполнении предписания
<p>1 СанПиН 2.4.1. 3049-13 п.13.17</p>	<p>Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к обработке инвентаря на пищеблоке детского сада: дезинфицирующие средства разводить в соответствии с инструкцией по применению. Представить протокола лабораторных испытаний дез. средств в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>	<p>06.11.17</p>	<p>Выполнен</p>
<p>2 СанПиН 2.4.1. 3049-13 п.15.3</p>	<p>Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к меню: ассортимент пищевых продуктов, используемых в меню детей привести в соответствие с санитарными требованиями. Обеспечить выполнение норм питания. Питание организовать в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10). В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%. Представить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области примерное меню, накопительные ведомости, технологические карты.</p>	<p>06.11.17</p>	<p>Выполнен.</p>
<p>3 СанПиН 2.4.1. 3049-13 п.15.5</p>	<p>Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с санитарными требованиями. Фактический рацион питания должен</p>	<p>06.11.17</p>	<p>Выполнен.</p>

	соответствовать утвержденному примерному меню.		
4 СанПиН 2.4.1. 3049-13 п.15.6	Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к меню: включить в обед закуску. Обеспечить соответствие примерного меню санитарно-эпидемиологических требований: завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.	06.11.17	Выполнен

Ответственный за исполнение Заведующий ДОУ _____ Н.Л.Ахметова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575794

Владелец Орлова Лариса Вячеславовна

Действителен с 01.04.2021 по 01.04.2022