Министерство просвещения РФ
Отдел образования
администрации Парфеньевского
муниципального округа
Костромской области
Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Тополек» Парфеньевского муниципального округа Костромской области (МКДОУ детский сад «Тополек»)
157290 Костромская область,
Парфеньевский район,
поселок Николо-Полома,
ул.Новая, д.17
Тел: (49440) 2-91-35
E-mail dts.topolek@yandex.ru
ОГРН 1024401833774
ИНН/ КПП 4423001468 / 442301001

«___11___»____12____2023г.г.
№ _____47_____
На №_____ от _____

В Территориальный отдел
управления Роспотребнадзора
по Костромской области в
Галичском районе

Информация о выполнении предписания

Крыловой Надеждой Владимировной специалистом-экспертом Территориального отдела управления Роспотребнадзора по Костромской области в Галичском районе в период с 23.11. 2023г. по 29.11.2023 года проведен профилактический визит в отношении муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Тополек» Парфеньевского муниципального округа Костромской области в целях оценки соблюдения обязательных требований санитарного законодательства.

1. п.2.2.СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации.
2. п.1.5.СП 2.4.3648 Повар Киселева Е.Н.прошла санитарно-гигиеническое обучение 27.11.2023г. (отметка о прохождении предоставлена)
3. п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 Дана заявка Учредителю на выделение финансовых средств на приобретение посуды для приготовления блюд из нержавеющей стали на пищеблок.
4. Проведены повторные лабораторный исследования смывов на пищеблоке на БГКП. Экспертное заключение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» № от _____ с результатами лабораторных исследований смывов на БГКП соответствует СанПиН 3.3686-21 «санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (Экспертное заключение прилагается)
   В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и максимальных температурных режимов.

Заведующий_____ Сироткина Н.Н.