23. пункта 13.10. Нарушаются правила мытья кухонной посуды на пищеблоке, отсутствуют щетки для мытья посуды, мытье осуществляется в первой ванне под проточной водой.

1. пункта 13.11. Нарушаются правила мытья разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря на пищеблоках: моются под проточной водой, не обдаются кипятком.
2. пункта 13.17. Отсутствует запас чистых щеток для мытья кухонной посуды и запас чистой ветоши для обработки производственных столов на пищеблоке. Отсутствуют емкости для раздельного хранения чистых и использованных щеток для мытья посуды, для ветоши. Не созданы условия для сушки щеток, ветоши для столов на пищеблоке.
3. пункта 13.1. На момент проверки используется неисправное технологическое оборудование на пищеблоке: жарочный шкаф (не регулируется температура, поверхность творожной запеканки подгорает), 2 из 6 конфорок электроплиты в нерабочем состоянии, дверца жарочного шкафа в электроплите не закрывается. Холодильник (в кладовой) для хранения мяса неисправен: отсутствует крышка морозильного отделения, температура в камере «-2град.С».
4. пункта 14.2. Не соблюдаются условия хранения продуктов, установленные производителем: для хранения охлажденной куры отсутствует холодильник с температурой от 0 до +2 град.С, мясо глубокой заморозки в кладовой хранится при температуре -5 град.С, замороженная рыба - при температуре -2 град.С.
5. пункта 14.2. Используются неисправные термометры для контроля температуры хранения пищевых продуктов в холодильниках.
6. пункта 14.6. Нарушены требования по хранению хлеба: отсутствует деревянный шкаф, хлеб хранится в эмалированном баке с крышкой.
7. пункта 14.21. Нарушены требования по проведению искусственной С-витаминизации третьего блюда: содержание витамина С в пробе компота 37,3мг - ниже гигиенического норматива (протокол лабораторного исследования №2967 от 27.03.2017г. ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»)
8. пункта 15.5. В имеющихся технологических картах по производству готовых блюд не отражена технология (температура и время приготовления).
9. пункта 5.1. Неудовлетворительное техническое состояние помещений, требующее проведения косметического ремонта: спальня группы №2, туалетная группы №6, постирочная (все помещения), овощехранилище.
10. пункта 19.1. Допущены к работе без прохождения профилактического медицинского осмотра. Допущены к работе без сведений об иммунизации 7 сотрудников.

Не привиты в соответствии с национальным календарем прививок 11 человек. В предсезонный период гриппа (осень 2016г.) не была организована обязательная иммунизация персонала против гриппа.

1. пункта 18.1. Не обеспечено в полном объеме проведение противоэпидемических мероприятий в группах в период карантина по инфекционным заболеваниям (очаг ОКИ ротавирусной этиологии; очаги ветряной оспы в группах) и организация профилактической иммунизации детей.
2. пункта 18.1. Не проводится работа по организации и проведению профилактической дезинфекции в группах и на пищеблоке. Не проводится инструктаж персонала и контроль за применением дезинфицирующих и моющих средств при проведении ежедневной и генеральной уборок.
3. пункта 18.2 Не проводится ежегодное одновременное однократное обследование всех детей на контагиозные гельминтозы.

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):