

Выявленные нарушения в учреждениях дошкольного образования ходе проведения МТХ

Наименование УДО	Выявленные нарушения
г. Брест	
ГУДО «Детский сад №7 г. Бреста»	<ul style="list-style-type: none"> - в мясо-рыбном цехе имеется перегоревшая лампа; - на пищеблоке возле умывальной раковины в кладовой пищевых отходов дозатор не заполнен жидким мылом; - на пищеблоке умывальная раковина в кладовой пищевых отходов не укомплектована электрополотенцем или держателем с бумажными салфетками (разовыми полотенцами), в комнате для хранения хозяйственного инвентаря и в душевой для персонала пищеблока умывальные раковины не укомплектованы дозаторами с антисептиками; - не обеспечено надлежащее состояние умывальной раковины для мытья рук персонала в мясо - рыбном цехе (повреждена эмаль); - на пищеблоке в комнате для хранения хозяйственного инвентаря на потолке имеются трещины; - не в полном объеме соблюдается примерное двухнедельное меню: 19.03.2024 на полдник не выдавался мармелад (яслям и садовым группам), 28.03.2024 на полдник (яслям) кисель из свежих яблок заменен на кефир, 29.03.2024 на обед сок заменен на компот апельсиновый (яслям и садовым группам) и на полдник (яслям) не выдавались апельсин; - при анализе норм питания за март 2024 года отмечается перевыполнение норм питания по следующим основным продуктам: сад 10,5 часов – мясо – 112,8%; ясли 10,5 часов – мясо – 118,1%, масло сливочное – 115,7%, при допустимых отклонениях 100±10%; - не обеспечен на должном уровне производственный контроль в части укомплектования умывальников на пищеблоке электрополотенцем или держателем с бумажными салфетками (разовыми полотенцами), дозаторами с антисептиком, своевременного заполнения дозаторов жидким мылом; - в буфетных старшей «А» и старшей «Б» групп, 2 младшей «В» группы используются шкафы для хранения столовой посуды местами с поврежденным покрытием, что препятствует проведению влажной уборки и дезинфекции
ГУДО «Детский сад №10 г. Бреста»	<ul style="list-style-type: none"> - во 2 младшей группе, средней группе в помещениях буфетных линолеум с дефектами (оторван по шву, по кромке, не закрыт под плинтус, порожек и пр.); - в буфетных групп полки шкафов для хранения посуды нуждаются в ремонте (окраске, устранении дефектов покрытия – щели, неровности) или замене; - в буфетных групп изношены сушилки для посуды, в том числе в 1 младшей группе «А» сушилки для столовой посуды местами проржавевшие; - некачественно проводится очистка моечных ванн для мытья столовой посуды в буфетных (сливные отверстия по краю загрязнены, в отдельных группах эмаль моек в желтых разводах), в старшей группе «А» необходима очистка ножа «ГП»;

- мытье столовой посуды в буфетных групп проводится с нарушением требований;
- в 1 мл. группе «А» помощником воспитателя несвоевременно проводится смена халата для уборки в группе (грязный), в старшей группе «В» №7 помощником воспитателя не проведена смена санитарной одежды для раздачи пищи по мере загрязнения (имеется 2 халата с загрязнениями);
- для работников пищеблока отсутствует гардеробная, санитарная и личная одежда работников пищеблока хранится в приспособленном помещении (бывшая душевая), не оборудованная шкафами для одежды и обуви;
- в кладовой для пищевых продуктов отсутствует ветошь для уборки поверхностей выше пола;
- на момент обследования уборщицей проводилась уборка пола в кладовой с использованием уборочного инвентаря для туалета, емкость для мытья пола кладовой для пищевых продуктов не очищена от загрязнений;
- в кладовой для пищевых продуктов в светильнике имеется одна перегоревшая лампа;
- с 28.02.2024 и на момент обследования 25.03.2024 в кладовой для пищевых продуктов не работает холодильник для готовой продукции;
- детский сад не обеспечен в достаточном количестве холодильным оборудованием для хранения замороженной продукции (птицы, рыбы), имеется 1 отделение в бытовом холодильнике;
- допущено хранение на электроплите более 3 часов яиц отварных: 26.03.2024 приготовление яиц для салата овощного с яйцом, идущего на полдник, выполнено на 10.26 ч. 27.03.2024 для выдачи в 15-00;
- в кладовой для пищевых продуктов ненадлежащее состояние подтоварника (подтоварник не имеет поверхность, позволяющую проведение влажной уборки и дезинфекции);
- в овощехранилище изношены тарные весы (с ржавчиной);
- ненадлежащее состояние подтоварников, пола, стеллажей в овощехранилище, не проводится очистка подтоварников в овощехранилище от загрязнений (загрязнены, поверхность не подвергается влажной уборке и дезинфекции), необходима зачистка пола, стеллажей, обметание паутины;
- в овощехранилище находился нож с маркировкой «Хлеб», что свидетельствует о его использовании не по назначению;
- деревянный черенок на половнике для «ГП» с поврежденным покрытием (черный налет), имеется изношенный кухонный инвентарь (2 терки, противень), не очищенный от темного налета (нагара);
- в горячем цехе межплиточное пространство стен имеет щели, дыры;
- необходимо техническое испытание эффективности работы системы вентиляции пищеблока (паспорт системы вентиляции выполнен 10.03.2021);
- недостаточно стеллажей для сушки и хранения кухонной посуды (сушится под столами на раздаче, в горячем цехе);
- используется доска разделочная «МП» с трещиной, изношенные доски «Диета» для «ГП» и «СП» (с заусеницами, поврежденным покрытием), с заусеницами доска для «ГП»;
- в сыром цехе держатели для кухонного инвентаря приспособлены, изношены (выполнены частично из шурупов);

	<ul style="list-style-type: none"> - хранение пищевой продукции не осуществляются по видам продукции, и в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ, а также с соблюдением установленных изготовителем условий: в овощехранилище совместно с корнеплодами в ненадлежащих условиях без соблюдения условий хранения, установленных изготовителем, при температуре + 9 °С и относительной влажности 86% осуществляется хранение капусты квашеной шинкованной 2 упаковки по 4,7 кг (дата изготовления 02.02.2024, срок годности 8 мес. при температуре от минус 1 °С. до плюс 4 °С. и относительной влажности 85-95%, изготовитель ОАО «Осиповичский консервный завод»); - хранение пищевой продукции не осуществляется по видам продукции и в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ: в овощехранилище осуществляется хранение соков с тетрапаках; - в овощехранилище без документов, обеспечивающих прослеживаемость и подтверждающих качество и безопасность, осуществлялось хранение картофеля - 8 кг; - этикетки (ярлыки) на таре производителя не сохраняются до окончания реализации пищевых продуктов: в овощехранилище хранение овощной продукции (лук, морковь, свекла, картофель) осуществляется без ярлыков изготовителя с необходимой информацией о продукции; - в павильоне для пищевых отходов емкости для пищевых отходов не промаркированы и без крышек; - в отдельные дни не соблюдается примерный двухнедельный рацион питания: 14.03.2024 на полдник включены иные блюда, чем указано в примерном двухнедельном рационе питания воспитанников: вместо запеканки овощной со сметаной, кефира и яблок выданы свекла тушеная в сметане, рагу из овощей, кефир, кисель из свежих яблок и яблоки; 15.03.2024 садовым группам на полдник добавлено к апельсинам по 17 грамм зефира, при этом выход запеканки из творога «Зебра» уменьшен на 20 грамм; 18.03.2024 на завтрак вместо печенья (166,84 Ккал) выдан бутерброд с повидлом (141,05 Ккал); 19.03.2024 на обед не приготовлен салат из свежей капусты с морковью, вместо пюре картофельного приготовлена капуста тушеная, на полдник для ясельных групп выдано молоко кипяченое; 20.03.2024 на обед добавлен картофель в молоке; 21.03.2024 на обед для садовых групп вместо фрикаделек из птицы приготовлен гуляш из птицы; 21.03.2024 на полдник не выдан гематоген; - не выполняется программа производственного контроля в части контроля за обращением плодоовощной продукцией, в том числе соблюдением условий, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ, соблюдения установленных изготовителем условий хранения, сохранением этикеток (ярлыков) на таре производителя до окончания реализации пищевых продуктов, санитарно-техническим состоянием овощехранилища, сбором и хранением пищевых отходов, своевременной сменой санитарной одежды персоналом групп
<p>ГУДО «Детский сад №46 г. Бреста»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - допускается совместное хранение хлеба пшеничного и хлеба ржаного на пищеблоке; - осуществляется хранение личных вещей (мобильный телефон) на производственном столе для готовой продукции в горячем цехе; - не соблюдаются правила личной гигиены поваром – не сняты ювелирные украшения (цепочка);

	<ul style="list-style-type: none"> - на пищеблоке используется деформированная кухонная посуда, кухонный инвентарь с заусеницами (кастрюля с маркировкой «горячие блюда», кастрюля «2-е блюдо», емкость «сыпучие» (2 шт.), деревянная лопатка); - внутренняя поверхность жарочного шкафа и духовок электроплит не очищена от ржавчины и нагара; - частично противни изношенные, со следами ржавчины; - на пищеблоке отсутствуют весы для готовой продукции; - моечная ванна для мытья кухонной посуды на пищеблоке не оборудована душевой насадкой; - осуществляется хранение швабры с маркировкой «выше пола группа» в готовом цехе пищеблока; - в буфетных групп №№6, 12 имеются мелкие трещины на стене и потолке, в буфетной группы №7 стены в пятнах, требуется обновление покраски; - в сыром цехе на пищеблоке не проведены мероприятия по присоединению моечной ванны «ОС» к сети водоотведения, препятствующему обратному току стоков; - не в полном объеме соблюдается примерное двухнедельное меню: 12.03.2024 на обед сок заменен на компот из смеси сухофруктов, 14.03.2024 на полдник рагу из овощей заменено на запеканку овощную со сметаной (для яслей), овощи тушеные в соусе (для сада), 19.03.2024 на обед капуста тушеная заменена на пюре картофельное, салат из белокочанной капусты с морковью, на полдник мармелад заменен на зефир, 21.03.2024 на обед нектар заменен на кисель из нектара, 25.03.2024 на обед каша вязкая рисовая, салат из свеклы с маслом растительным заменены на капусту тушеную; - согласно бракеражному журналу – медицинским работником проведен заблаговременно бракераж обеда: по состоянию на 11.15 обед еще готовился; - при анализе норм питания за февраль 2024 года отмечается не выполнение/перевыполнение норм питания по следующим основным продуктам: сад 10.5 часов – соки – 114,6%, яйцо – 114,5%; ясли 10,5 часов – мясо – 123%, птица – 123,2%, рыба- 75,8%, творог- 86,2%, сметана- 112,9%, сыр – 88,8%, яйцо – 122,1%, при допустимых отклонениях 100+-10%; - в буфетных групп №№2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11 шкафы для хранения посуды нуждаются в ремонте (окраске, покрытие лаком и др., устранении дефектов покрытия – щели, неровности) или замене; - в буфетных групп №№ 4, 6, 12 не обновлена покраска решеток для просушивания столовой посуды; - в буфетной группы №10 используется поднос с отбитыми краями; - в буфетной группы №12 поверхность шкафа для хранения посуды в пыли; - в группе №11 поверхность стола для раздачи пищи изношенная; - в буфетной группы №7 моечные ванны изношенные, с признаками ржавчины, неоднократно подвергались покраске; - в овощехранилище на стене имеются следы сырости, темные пятна
<p>ГУДО «Детский сад №63 г. Бреста»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - имеются незаделанные щели между стеной и дверным блоком в буфетных групп старшей «А» и первой младшей группе «В», линолеум на полу буфетной в старшей группе «А» не заделан под плинтус, порожек; - в буфетных групп шкафы для хранения посуды нуждаются в ремонте (окраске, покрытие лаком и др., устранении дефектов покрытия – щели, неровности) или замене, в том числе значительные повреждения

	<p>покрытия шкафа имеются в старшей группе «А» №3, первой младшей группе «В», также в старшей группе изношен стол для сбора грязной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - в отдельных группах (2 младшая «А» №2, интегрированная группа) некачественно проведено мытье тарелок для хлеба, кассетниц для столовых приборов; - во 2 младшей группе «В» №10, измерения искусственной освещенности на рабочем месте помощника воспитателя по производственному контролю не проводилось, в кладовой пищевых продуктов возле рабочего места кладовщика на стене используется светильник с незакрытыми люминесцентными лампами; - для раздачи пищи в группах используются письменные столы, часть из них имеют значительный износ с поврежденным покрытием; - внутренняя поверхность секций жарочного шкафа в ржавчине, хранящиеся в нем 3 противня нуждаются в очистке от нагара, ржавчины; - не проведены мероприятия по присоединению моечных ванн к сети водоотведения, препятствующему обратному току стоков на пищеблоке; - на пищеблоке установлена бытовая мойка для промывки гарниров и бланшировки овощей, крепления приспособлены, изношен водопроводный кран; - стол для выдачи пищи с пищеблока на группы нуждается в замене (изношен, ножки не укреплены); - необходима покраска дефекта плитки пола в помещении для выдачи пищи с пищеблока; - в качестве подставок для кастрюль на пищеблоке используются изношенные табуреты, с оторванным шпоном, дефектами покрытия; - для работников пищеблока отсутствует гардеробная, шкаф для личных вещей и санитарной одежды персонала пищеблока приспособлен, не имеет задней стенки, на задней стене - электрощиток; - в кладовой пищевых продуктов имелось 4 загрязненных совка для сыпучей продукции, нарушение устранено в период проведения мероприятия технического (технологического, поверочного) характера; - в кладовой стеллаж для документации установлен рядом с морозильным ларем для хранения продукции, стеллаж изношен, также шкаф для суточного запаса сыпучей продукции изношен, внутренняя поверхность не имеет покрытия, подвергающегося влажной уборке и дезинфекции; - в кладовой ненадлежащее состояние подтоварника для овощей (подтоварник не имеет поверхность, позволяющую проведение влажной уборки и дезинфекции); - в кладовой яблоки свежие хранились вне холодильника при температуре + 24°C, при необходимых условиях хранения, установленных изготовителем от 0 до +4°C; - в отдельные дни не соблюдается примерный двухнедельный рацион питания: 19.03.2024 на обед не выдавался салат из свежей капусты с морковью; блюдо «пюре картофельное» заменено на блюдо «капуста тушеная»; 28.03.2024 на полдник блюдо «запеканка овощная со сметаной» заменено на блюдо «свекла, тушеная в сметане» (ясли), «рагу из овощей» (сад), кефир заменен на кисель из свежих яблок (ясли), не выдавались фрукты
<p>ГУДО «Детский сад №71 г. Бреста»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не заправлены дозаторы для антисептика и жидкого мыла в горячем цехе;

- для протирания полок шкафа для хранения хлеба используется уксус с истёкшим сроком годности (дата изготовления 18.08.2021, срок годности – в течение 24 месяцев с даты изготовления), устранено в ходе обследования;
- допускается совместное хранение хлеба пшеничного и хлеба ржаного на пищеблоке;
- производственная ванна с маркировкой «для мытья рук» используется не по назначению – для ополаскивания кухонного инвентаря;
- осуществляется хранение личных вещей (мобильные телефоны) на перегородке в сыром цехе;
- на пищеблоке используется деформированная кухонная посуда (кастрюля с маркировкой «Яйцо», кастрюля с маркировкой «Тесто»), в буфетных групп №№6, 7 используются изношенные емкости для 1-ых блюд с отбитой эмалью;
- внутренняя поверхность жарочного шкафа и духовок электроплит не очищена от ржавчины и нагара;
- в кладовой сыпучих продуктов на пищеблоке имеются дефекты отделочных материалов на потолке, мелкие трещины, не выполнена покраска стены после замены розетки, в буфетной группы №4 не заделано отверстие на стене;
- на пищеблоке ванна для мытья кухонной посуды не обеспечена аварийным горячим водоснабжением (электроводонагреватель закуплен, не подключен);
- на пищеблоке используется разделочная доска «Хлеб» со щелями;
- в холодильнике для готовой продукции, установленном в кладовой сыпучих продуктов, не снята заводская пленка, что препятствует проведению влажной уборки и дезинфекции;
- нарушена технология приготовления блюда «котлеты «Здоровье»»: согласно технологической карте из «Сборника технологических карт блюд и изделий для детей раннего и дошкольного возраста» 2016г. лук репчатый нарезают, морковь натирают на крупной терке, мясо пропускают через мясорубку, добавляют нарезанные репчатый лук и морковь и повторно пропускают через мясорубку, фактически лук репчатый и морковь, нарезанные на куски, пропускались через мясорубку совместно с кусками мяса;
- при взвешивании блюда «Котлеты «Здоровье» (10 штук), отклонение массы выхода блюда составило более 3% в меньшую сторону: выход блюда «Котлеты «Здоровье» согласно меню составляет 70г, фактически выход составил 65г, что меньше на 7,1% от установленного;
- при анализе норм питания за февраль 2024 года отмечается не выполнение/перевыполнение норм питания по следующим основным продуктам: сад 10.5 часов: птица – 116,1%, яйцо – 83,6%; ясли 10,5 часов: мясо – 22,1%, птица – 136,2%, сыр – 87,1%, яйцо – 86,6%, при допустимых отклонениях 100±10%;
- журнал «Здоровье» ведется не по форме согласно санитарным нормам и правилам – отсутствует графа «контроль за листками нетрудоспособности»;
- в буфетных групп №№1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11 шкафы для хранения посуды нуждаются в ремонте (окраске, покрытие лаком и др., устранении дефектов покрытия – щели, неровности) или замене;
- в горячем цехе, в кладовой сыпучих продуктов имеются перегоревшие лампы, в буфетной группы №4 отсутствуют две лампы освещения;

	- не выполняется программа производственного контроля в части соблюдения требований к уборке хлебного шкафа на пищеблоке
Брестский район	
ГУО «Детский сад д. Скоки»	<ul style="list-style-type: none"> - не осуществляется контроль за условиями хранения овощей в кладовой на пищеблоке – психрометр не увлажнен; - допускается совместное хранение хлеба пшеничного и хлеба ржаного на пищеблоке; - не содержится в чистоте морозильник для хранения сырой продукции на пищеблоке; - осуществляется хранение соли без этикетки (ярлыка) в грязной ёмкости в горячем цехе на пищеблоке; - не соблюдаются установленные изготовителем условия хранения отдельных овощей в кладовой на пищеблоке: фактически картофель хранится при температуре +20°C, при требуемых условиях хранения, указанных на этикетках (ярлыках) на картофель – при температуре +4°C +12°C; - суточные пробы двух приготовленных блюд отобраны в одну емкость на пищеблоке; - не выполнены/перевыполнены нормы питания за март 2024 года (ясли, сад 10,5 часов) по отдельным продуктам (выполнение норм составило: овощи – 78,6% (ясли), фрукты – 119,1% (ясли), мясо – 170%-112,7%, молоко и кисломолочные продукты – 88,2% (ясли), рыба – 84,8%-88,2%, при допустимом отклонении +/-10% от установленных норм питания); - нарушается технология приготовления блюда «котлета рубленая из цыплят-бройлеров» (при опросе повара Анисковец Н.А. по технологии приготовления блюда «котлета рубленая из цыплят-бройлеров»: доведение до готовности блюда в жарочном шкафу проведено при температуре 190-200°C, в течение 20-30 минут, при необходимой температуре +250...+280°C, в течение 5-7 минут согласно технологической карте); - не выполняются условия приема пищи воспитанниками-в первой младшей «А» группе - столы не покрыты чистой скатертью или сервировочными салфетками под каждый прибор; - в первой младшей «А» группе часть воспитанников не помыли руки с мылом перед приемом пищи, после прогулки и приступили к приёму пищи
ГУО «Детский сад п. Мухавец»	<ul style="list-style-type: none"> - не соблюдаются установленные изготовителем условия хранения отдельных овощей и фруктов кладовой на пищеблоке: фактически овощи и фрукты хранятся при температуре +24°C, при требуемых условиях хранения, указанных на этикетках (ярлыках) на апельсины – при температуре от +3°C до +5°C, на груши – при температуре от +2°C до +4°C, на картофель – при температуре от +4°C до +12°C; - не созданы условия для хранения грязной санитарной одежды на пищеблоке; - не обеспечены в необходимом количестве для соблюдения технологического процесса торгово-технологическим оборудованием – отсутствует протирочная машина, мясорубка для готовой продукции, картофелечистка на пищеблоке; - ненадлежащее состояние кладовой для хранения овощей на пищеблоке - имеются затеки на потолке, стенах; - мытьё столовой и кухонной посуды в буфетной средней группы проводится с нарушением требований ТНПА; - нарушается технология приготовления блюда «рыба (минтай), запеченная в сметане с морковью» (при опросе повара Приходько А.Г. по технологии приготовления блюда «рыба (минтай), запеченная в сметане с морковью»

	<p>доведение до готовности блюда в пароконвектомате проводится при температуре 220°C в течение 15-20 минут, при необходимой температуре запекания в жарочном шкафу +250...+280°C в течение 10-15 минут согласно технологической карте, в предоставленной технологической карте на блюдо приготовление в пароконвектомате не предусмотрено);</p> <ul style="list-style-type: none"> - не промаркирован отдельный кухонный инвентарь согласно назначению на пищеблоке; - используется с трещиной одна ёмкость для хранения сырых овощей на пищеблоке; - нарушена поточность технологического процесса и не обеспечена безопасность приготовляемых блюд - очистка сырого картофеля проводится в готовом цехе на пищеблоке; - осуществляется хранение пищевых отходов в ёмкости без полимерных мешков-вкладышей, пищевые отходы своевременно не удалены из помещения объекта
г. Барановичи	
<p>ГУДО «Детский сад №10 г. Барановичи»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - в эксплуатируемом холодильнике (для хранения мяса) на уплотнительной резинке образуется наледь, внутри морозильного отделения капает и намерзает образующийся конденсат; на поверхности остова тестомесильной машины имеются механические дефекты, отслаивается краска; - в том числе на внутренней поверхности стенок пароконвектомата не вымыты жировые накопления после использования оборудования; - в цехе для готовой продукции на металлическом стеллаже для хранения чистой посуды хранились доски с маркировкой «салат» не в чистом виде (с остатками пищи на поверхности);
<p>ГУДО «Детский сад №36 г. Барановичи»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - в эксплуатируемом холодильном оборудовании (холодильный шкаф ШФ инв. №8301380029) на внутренней поверхности имеются дефекты, сколы, трещины, следы коррозии металла, дверцы с пригибаниями, деформированы; - металлические детали электромясорубки просушивались на наружной поверхности конфорки электроплиты; - разделочные доски с маркировкой «салат», «МВ» не гладко выструганные, со щелями и зазорами; - не соблюдается примерный двухнедельный рацион, а именно: 22.03.2024 на обед вместо блюда салат «Розовый» выдали салат «Осенний», вместо блюда «Щи из свежей капусты» выдали суп «Любительский с говядиной», вместо блюда котлета «Здоровье» выдали «Тефтели из говядины»; 26.03.2024 на завтрак не выдали огурец консервированный, на обед ясельным группам вместо блюда «Кнели из говядины с соусом» выдали блюда «Запеканка картофельная с мясом и соусом молочным»
<p>ГУДО «Детский сад №48 г. Барановичи»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - на поверхности крана электрокипяtilьника следы коррозии, серый налет на кране и трубке; - на боковых стенках электросковороды имеется коричневый нагар, остатки пищи, на внутренней поверхности крышки электросковороды не вымыты жировые накопления после использования оборудования; - при приготовлении обеда на кастрюле с маркировкой «молоко» использовалась крышка с маркировкой «напитки», для первого блюда использовалась ложка с маркировкой «салат»; - готовый салат из свеклы хранился в варочном цехе на пищеблоке на столе при температуре +23°C; - при витаминизации третьего блюда «кисель из сока яблочного» аскорбиновая кислота введена не в крахмальную муку, а в готовое блюдо перед раздачей;

	<ul style="list-style-type: none"> - помещение, используемое для хранения консервированной продукции, не оборудовано средствами контроля температурно-влажностного режима; - в буфетных в группах №4,6, имеется кухонная посуда для транспортировки пищи с поврежденным покрытием, отбитыми краями
<p>ГУДО «Детский сад №54 г. Барановичи»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - очищенный лук для приготовления полдника хранился на столе «СО» без воды; - 10 пачек сухарей панировочных хранились в миске в варочном зале под столом с маркировкой «ГП»; - в холодильнике для хранения фруктов, находилась пищевая продукция с признаками гнили (лимоны свежие 0,524 кг); - в умывальнике для мытья рук в варочном зале пищеблока в дозаторах отсутствуют жидкое мыло и антисептик, а также в держателях отсутствуют бумажные салфетки (разовые полотенца); - лук очищенные находился в кастрюле с маркировкой «П бл.»; - в складском помещении для хранения сыпучих продуктов отсутствует гигрометр психометрический; - не соблюдалась технология приготовления блюда «Суп картофельный», согласно технологической карте, морковь и лук пассеруют отдельно, фактически пассерование проводилась в одной сковороде; - гигиеническое обучение у поваров Станиславович Н.В и Лайша Л.Н., кухонных рабочих Карпович О.В. и Станкевич И.Н. было пройдено 11.11.2022 и закончилось 10.11.2023 – устранено в ходе МТХ
<p>Барановичский район</p>	
<p>ГУО «Жемчужненский детский сад Жемчужинка Барановичского района»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - в помещении склада для хранения пищевой продукции имеется дефект плиточного покрытия стены; - не обеспечена исправность одной конфорки электроплиты, не работает регулятор температуры; - не обеспечена исправность смесителя с душевой насадкой на первой моечной ванне для мытья кухонной посуды в помещении моечной кухонной посуды пищеблока; - не выделены отдельные весы для взвешивания сырых пищевых продуктов в зоне обработки сырых пищевых продуктов; - при приготовлении салата использовалась терка с маркировкой «СО», на части кухонного инвентаря, использующего для приготовления пищи, отсутствует маркировка; - готовый салат из белокочанной капусты с яблоком хранился в варочном цехе пищеблока на столе при температуре +24°C; - очищенный лук хранился в емкости «овощи сырые» без подсоленной воды; - использованные салфетки и губки хранились на моечных ваннах для мытья кухонной посуды, промаркированные емкости с крышками отсутствовали; - работником объекта питания не производится смена одноразовых перчаток после каждого использования (повар не сменил перчатки при переходе от одной операции к другой, в том числе при возврате к приготовлению салата); - нарушена технология приготовления блюда «Суп крестьянский» согласно технологической карте, морковь и лук пассеруют отдельно, фактически пассерование проводилась совместно;

	<ul style="list-style-type: none"> - не соблюдается примерный двухнедельный рацион, а именно: 25.03.2024 на обед вместо блюда «Тефтели из птицы» заменено на блюдо «Мясо по-осеннему», 28.03.2024 на полдник вместо блюда «сосиски отварные» выдали блюдо «Котлеты рубленые из цыплят», 29.03.2024 на обед вместо блюда «Тефтели рыбные» выдали «Котлеты домашние», на полдник вместо сока выдали какао с молоком, 29.03.2024 на полдник детям не выдали зефир, фрукт; 21.03.2024 на завтрак не выдали фрукты, на полдник не выдали бутерброд с маслом, 22.03.2024 на полдник не выдали сок и печенье, 27.03.2024 на полдник (ясли) вместо кофейного напитка, выдали кисель молочный
<p>ГУО «Столовичский детский сад Барановичского района»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - холодильник с инв. №01338002 не исправен; - в помещении моечной кухонной посуды пищеблока за электроводонагревателем на стене паутина; не вымыта поверхность держателя для разового полотенца на умывальнике в варочном зале пищеблока и внутренняя поверхность держателя дозатора для антисептика в санитарном узле для персонала, в санузле персонала учреждения на емкости с рабочим раствором средства дезинфицирующего не указано название средства, процент приготовленного раствора, дата приготовления и срок хранения приготовленного раствора согласно инструкции по применению; - комплекты сменной санитарной одежды повара и кладовщика не полностью закрывают верхнюю одежду; - в горячем цехе пищеблока над столом в подвешенном состоянии хранились разделочные ножи для готовой продукции и разделочная доска с маркировкой «салат» с остатками пищи на поверхности; - дозатор не заполнен антисептиком, отсутствуют бумажные салфетки (разовые полотенца)
Березовский район	
<p>ГУО «Детский сад №1 г. Береза»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разломана разделочная доска для сырого мяса на пищеблоке; - журнал «Здоровье» ведется не по форме, установленной Министерством здравоохранения Республики; - моечные ванны на пищеблоке не пролитрованы с наружной стороны, стерта маркировка
<p>ГУО «Детский сад №2 г. Береза»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - неисправно электрическое торгово-технологическое оборудование: сломан электрокипятильник; - не вымерены отдельные черпаки и гарнирные ложки на пищеблоке; - разделочные доски имеют щели и зазоры; - неверная маркировка разделочной доски и ножа для мяса птицы сырого – П.С.
<p>ГУО «Детский сад №5 г. Береза»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нарушены условия сушки посуды: кухонная посуда, инвентарь после мытья просушиваются на деревянном стеллаже, не позволяющем им просохнуть; - не вымерены отдельные черпаки и гарнирные ложки на пищеблоке; - ножи для сырой продукции требуют замены: отсутствует запас ножей для своевременной замены; - морозильник для хранения мясных продуктов не оснащен прибором контроля за температурным режимом: термометр разбит; - разделочные доски имеют щели и зазоры; - журнал «Здоровье» ведется не по форме, установленной Министерством здравоохранения Республики Беларусь; - бракеражный журнал ведется не по форме, установленной Министерством здравоохранения Республики

	<p>Беларусь;</p> <p>- уборочный инвентарь используется не в соответствии с маркировкой</p>
<p>Ганцевичский район</p>	
<p>ГУО «Детский сад №2 г. Ганцевичи»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не соблюдается требования к мытью посуды: емкость для кипяченой воды со слоем накипи; - не обеспечено раздельное хранение санитарной и личной одежды работников объекта питания: в шкафах «спецодежда» и «личная одежда» хранилась личная одежда совместно с санитарной одеждой; - санитарная одежда работника объекта питания (кухонный работник) неполностью закрывает личную одежду
<p>ГУО «Детский сад аг. Огаревичи»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не все оборудование помещений и помещения содержатся в чистоте: не содержится в чистоте холодильник (для овощей) в складе пищевых продуктов, не качественно проведена уборка склада пищевых продуктов; в складе пищеблока неупорядоченно хранение инвентаря, посуды, находятся иные материалы (строительные материалы, ведра, коробки, стиральные порошки, неиспользуемое компьютерное оборудование и др., не проведена ревизия (хранится разбитая посуда); - допускается совместное хранение сырых пищевых продуктов с готовыми пищевыми продуктами: в холодильнике для сырой продукции хранились яйца и свежие фрукты (яблоки, апельсины) совместно с молоком, йогуртом питьевым; - допускается использование деревянного кухонного инвентаря (разделочная доска «РС» рыба сырая) с дефектами; - уборка помещений с применением средств дезинфекции проводится не в соответствии с инструкциями по применению: на рабочих местах на пищеблоке, в групповых отсутствовали инструкции по применению дезинфицирующего средства, нарушался режим использования дезинфицирующего средства «Профи-Мод» - при опросе работников, использовался 0,1% рабочий раствор, при установленном изготовителем - 0,5% или 1% рабочий раствор; - на площадке для временного хранения отходов оборудование для сбора отходов находится в технически неисправном состоянии, не целостное (дно контейнера имеет дефекты (дыры), следы коррозии)
<p>Дрогичинский район</p>	
<p>ГУО «Детский сад №5 г. Дрогичина»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требуется ремонт или замена подоконника на оконном проеме в горячем цехе пищеблока; - кухонная посуда в пищеблоке используется не по назначению, так в кастрюле «яйцо» проводилось приготовление рыбы отварной для первого блюда; миска «тесто» использовалась вместо крышки на емкости для хлеба; - не своевременно проводится ремонт технологического оборудования, так не проведен ремонт или замена шланга в пароконвектомат, по причине чего вода собирается в гастроемкости хранившиеся под пароконвектоматом; - в пищеблоке допускается использование разделочных досок с трещинами, ключа для вскрытия банок со следами ржавчины; - отсутствует урна возле умывальника в сан. узле; - уборочный инвентарь требует обновления маркировки;

	<ul style="list-style-type: none"> - помощники воспитателя, работники пищеблока приготовление дез. раствора осуществляют не в соответствии с инструкцией по их применению; - повар Тюкина С.В. не владеет достаточными знаниями по соблюдению правил личной гигиены (мытьё рук)
<p>ГУО «Детский сад г.п. Антополь»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - в буфетных групповых нарушено хранение столовых приборов, столовые приборы хранятся ручками вниз; - помещение гардероба для персонала пищеблока не содержится в чистоте; - частично отсутствует маркировка кухонной посуды (на ведре для овощей), разделочные доски требуют обновления маркировки (маркировка практически нечитаемая); - не качественно проводится генеральная уборка помещений пищеблока, на перегородке между производственным и горячим цехами слой пыли; - помощники воспитателя, работники пищеблока приготовление дез. раствора осуществляют не в соответствии с инструкцией по их применению; - кухонная посуда используется не по назначению, так в емкости для «отходов» хранился сырой картофель; - в помещении для хранения овощей хранятся бумажный коробки, укладки от яиц; - в пищеблоке допускается использование разливных ложек со следами ремонта (клепки), что является нарушением; - нарушены условия хранения масла сливочного и суточного запаса сыпучих продуктов (мука, крупа, сахар) продуктов, масло в холодильнике хранится в открытых пачках, сыпучие продукты хранятся в горячем цехе в открытых мисках на стеллаже для хранения кухонной посуды, что может обеспечить их порчу и загрязнение; - не упорядочено хранение уборочного инвентаря в пищеблоке
Жабинковский район	
<p>ГУО «Детский сад №3 г. Жабинки»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - для раздачи пищи в группы использовались три кастрюли с поврежденной эмалью; - ветошь для уборки пола в варочном цехе не промаркирована; - в журнале термической обработки блюд указано время приготовления всех партий блюд, а не каждой отдельно, что является нарушением; - установлен дефект подоконника варочного цеха (трещина), что является нарушением
<p>ГУО «Детский сад №4 г. Жабинки»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - установлен дефект на разделочном столе в горячем цехе (трещина); - не содержится в чистоте вентиляционная решетка в горячем цехе (пыль, паутина); - установлен дефект полок в двух холодильниках (трещины, сколы); - установлен дефект стены у входа на пищеблок (темные пятна, подтеки)
Ивановский район	
<p>ГУО «Детский сад №5 г. Иваново»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - в складском помещении хранились загнившие фрукты: яблоки свежие, изготовитель ОАО «Агро Мотоль» Республика Беларусь, год урожая: 2023, партия №17, общим весом 1,466 кг; - не обеспечено надлежащее состояние помещений – в буфетных групповых имеются следы протекания воды на потолках; - недостаточный производственный контроль со стороны администрации за качеством и безопасностью питания, за соблюдением специфических санитарно-эпидемиологических требований в учреждении;

	<ul style="list-style-type: none"> - порядок приготовления блюда «свекла тушеная» не соответствовал технологической карте - свекла не нарезалась мелкими ломтиками, а измельчалась на овощерезке с использованием насадки для натирания; - кухонная посуда не используется в соответствии с маркировкой – гарнир готовился в емкости «ОВ» (овощи вареные); - поваром при приготовлении салата и нарезке хлеба не использовались одноразовые перчатки; - согласно записей бракеражного журнала при организации горячего питания отмечается отклонение от примерного двухнедельного рациона питания: для детей 3-6 лет 27.03.2024 зефир выдавался на полдник вместо завтрака, 21.03.2024 на полдник сырники выдавались по 130 г вместо 100 г, для детей 2-3 года 25.03.2024 на обед выдавалась котлета из говядины «Здоровье», вместо котлеты из птицы, запечённой с соусом молочным; - по итогам марта (с 01.03.2024 по 29.03.2024) не обеспечено допустимое отклонение ± 10 процентов от установленных норм питания для детей 2-3 года - по мясу (140%), сметане (137,7%), сыру (122,2%), яйцу (139,4%), крупам (81,8%), для детей 3-6 лет - по мясу (135%), творогу (111%), сыру (123%), яйцу (117%), крупам (86%)
<p>ГУО «Горбахский детский сад»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - помещение для хранения плодоовощной продукции не оборудовано средствами контроля температурно-влажностного режима; - недостаточный производственный контроль со стороны администрации за качеством и безопасностью питания, за соблюдением специфических санитарно-эпидемиологических требований в учреждении, выдача приготовленных блюд на завтрак 13.04.2024 проводилась без проведения, органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии и внесения записи в журнале по контролю за качеством пищи (бракеражном журнале); - порядок приготовления блюда «салат «Осенний» не соответствовал технологической карте - не проводилось замачивание капусты белокочанной в течении 10 минут в 5% растворе поваренной соли, а капуста измельчалась путем натирания на терке; - согласно записей бракеражного журнала при организации горячего питания отмечается отклонение от примерного двухнедельного рациона питания: для детей 3-6 лет 03.04.2024 зефир выдавался на полдник вместо завтрака, блюдо «омлет с маслом сливочным» заменено на блюдо «блины с маслом сливочным» 03.04.2024 на обед «колбаски по-слуцки» выдавались по 70 г вместо 50 г, капуста тушеная выдавалась по 100 г вместо 130 г, на полдник бифштексы из рыбы выдавались по 79 г вместо 50 г - по итогам марта (с 01.03.2024 по 29.03.2024) не обеспечено допустимое отклонение ± 10 процентов от установленных норм питания для детей 3-6 лет – по яйцу (125%), рыбе (150%), колбасным изделиям (80%)
<p>Ивацевичский район</p>	
<p>ГУО «Воленский детский сад»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разделочная доска для хлеба имеет заусеницы; - одна из ручек регулировки температуры для электроплиты имеет дефекты (сломана); - по состоянию на 27.03.2024 не было пройдено гигиеническое обучение поваром Подсадная Н.Н., кухонным работником Скоц Р.Н.; - морозильная камера в горячем цехе не оснащена прибором контроля температуры;

	<ul style="list-style-type: none"> - требуется корректировка программы производственного контроля в части изменения нормативной базы в соответствии с требованиями
ГУО «Омельнянский детский сад»	<ul style="list-style-type: none"> - морозильная камера в складском помещении, овощном цехе не оснащена прибором контроля температуры; - в холодильники с маркировкой «сырая продукция» осуществлялось хранение сырой продукции совместно с готовой; - в бракеражном журнале за обед 02.04.2024 отсутствовала подпись члена бракеражной комиссии (помощника воспитателя); - в овощном цехе имеются дефекты стены (трещина); - в старшей группе кассеты для хранения столовых приборов изношены
ГУО «Подстаринский детский сад»	<ul style="list-style-type: none"> - морозильная камера в горячем цехе и складском помещении не оснащена прибором контроля температуры; - отсутствует уборочный инвентарь для уборки выше пола помещения склада сыпучих и склада овощной продукции; - в складском помещении для хранения сыпучих продуктов имеется дефект стены возле выключателя (выбоина); - имеется дефект остекления оконного проема в горячем цехе (трещина); - требуется корректировка программы производственного контроля в части изменения нормативной базы в соответствии с требованиями
Каменецкий район	
ГУО «Беловежский детский сад»	<ul style="list-style-type: none"> - допущено отклонение $\pm 10\%$ от установленных норм питания в марте 2024 года по следующим группам продуктов: мясо (142%), яйцо (120%), фрукты (89%), сухофрукты (72%); - конфорка на электроплите в технически неисправном состоянии; - вытяжная система на пищеблоке в технически неисправном состоянии; - в помещении раздаточной логопедической группы стены с дефектами покрытия (следы подтеков); - разделочный инвентарь (доски) с дефектами покрытия (глубокие срезы); - в раздаточной старшей группы имеется посуда со сколами; - во всех помещениях раздаточной групп стеллаж для хранения посуды с дефектами покрытия (следы коррозии)
ГУО «Ряснянский детский сад»	<ul style="list-style-type: none"> - яйца хранились на подносе в горячем цехе, где отсутствует термометр, что не позволяет оценить соблюдение условий хранения; - хранение загрязненного кухонного инвентаря на плите в горячем цехе (черпак); - частично отсутствует маркировка на разделочном и кухонном инвентаре (черпаки, венчик, ковшик); - допущено отклонение $\pm 10\%$ от установленных норм питания в марте 2024 года по следующим группам продуктов: мясо (128%), молоко и кисломолочные продукты (116%), яйцо (174%), рыба (118%), соки (65%), творог (78%); - нарушены условия хранения овощей (очищенные сырые овощи (лук) хранятся в емкости без подсоленной воды;

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление дез средств осуществляется не в соответствии с инструкцией по их применению (согласно инструкции на «Клинстар Хлор» для приготовления 1% раствора необходимо 50 мл дезсредства, растворить в 4950 мл воды, фактически на 5 л воды добавляется 15 мл дезсредства); - наличие в буфетной емкости с дезинфицирующим средством без указания названия средства, срока годности; - отмечается несоблюдение двухнедельного рациона питания (18.03.2024 на завтрак для яслей чай с лимоном заменили на кофейный напиток, на обед оладьи из печени заменили на биточки из говядины; 26.03.2024 на обед дополнительно выдали огурец консервированный)
Кобринский район	
<p>ГУО «Детский сад №4 г. Кобрина»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не в полном объеме осуществляется производственный (ведомственный) контроль за соблюдением требований по организации питания воспитанников; - не соблюдаются условия обработки овощей сырых на пищеблоке, проведением своевременного ремонта сантехнического оборудования – на участке сырой продукции протекает кран в моечной ванне «СО», в буфетной группы № 8 «Вяселка» в моечной протекает водопроводный кран; - не осуществляется контроль со стороны администрации за своевременной заменой пришедшей в негодность посуды - для выдачи салата в буфетной группы № 1 «Колобок» используется кастрюля с отломанной ручкой, отсутствует емкость для готовой продукции (2-е блюдо) в группе № 2 «Дюймовочка»; - не осуществляется контроль со стороны администрации за порционированием блюд для воспитанников - в буфетной группы № 2 «Дюймовочка» не вымерен половник для компота; - не осуществляется контроль со стороны администрации за условиями хранения пищевых продуктов на пищеблоке: нарушаются условия хранения плодоовощной продукции - в складском помещении плодоовощная продукция (груши, яблоки, чеснок) хранятся при температуре воздуха + 21°С (производителем регламентированы условия хранения: груш (+2°С +4°С), яблок (0°С +8°С), чеснока (-1,5°С +2°С)
<p>ГУО «Детский сад №13 г. Кобрина»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не в полном объеме осуществляется производственный (ведомственный) контроль за соблюдением требований по организации питания воспитанников; - на пищеблоке используется разделочный инвентарь (нож «ОВ» и ложка «ГП») со стертой маркировкой; - не качественно проводится ополаскивание столовой посуды в группе «Колобок» (в моечной ванне отсутствует решетка для ополаскивания); - необходимо проведение ремонта буфетной группы «Колобок» – стены и потолок с дефектами (трещины); - необходима замена моечных ванн в группе «Колобок» (краска слущена, имеются щели между стеной и моечной ванной); - нарушаются условия хранения плодоовощной продукции - в складском помещении овощная продукция (картофель, свекла столовая, капуста) хранятся при температуре воздуха +15°С (производителем регламентированы условия хранения: картофеля (+2°С +4°С), свеклы столовой (0°С +2°С), капусты (-1°С +4°С); - необходимо проведение ремонта помещения для хранения плодоовощной продукции – стены, потолок, пол с дефектами (побелка осыпается, трещины в полу и потолке)

<p>ГУО «Именинский детский сад»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не в полном объеме осуществляется производственный (ведомственный) контроль за соблюдением требований по организации питания воспитанников; - не обеспечено выполнение примерных двухнедельных рационов питания: 25.03.2024 в рационе полдника проведена замена драников по-домашнему на запеканку манную, 25.03.2024г. в рационе обеда проведена замена салата из морской и белокочанной капусты на салат из капусты с луком, 26.03.2024 в рационе полдника проведена замена пюре картофельного на кашу гречневую; - не осуществляется контроль за соблюдением условий хранения пищевых продуктов: курага (абрикос сушеный) хранится в порванном пакете на холодильнике; - не осуществляется контроль за маркировкой разделочного инвентаря: используется нож без маркировки; - не осуществляется контроль за организацией питьевого режима детей: в группе «Ягодка» используются одноразовые стаканы с остатками воды, в группе «Солнышко» используется один одноразовый стакан
<p>Лунинецкий район</p>	
<p>ГУО «Детский сад №8 г. Лунинца»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - примерный рацион питания, рекомендованный к использованию, частично не соблюдается: 27.03.2024 чай с лимоном заменили на чай с молоком, компот апельсиновый заменили на компот из сухофруктов; 26.03.2024 бутерброд с маслом заменили на бутерброд с сыром, зефир не выдали; - заправка салата производится заранее, а не непосредственно перед его отпуском; - отсутствуют емкости для бланшировки овощей, фруктов, используемых для приготовления блюд в сыром виде; - осуществляется хранение витамина «С» (для витаминизация компота) в течение дня на столе «Тесто»
<p>ГУО «Дятловичский детский сад»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - примерный рацион питания, рекомендованный к использованию, частично не соблюдается: 28.03.2024 омлет натуральный с маслом сливочным заменили на вареники ленивые с маслом сливочным, фрукты на второй завтрак заменили на сок, суп молочный с крупой гречневой заменили на крупу пшеничную, голубцы любительские (вариант 1) заменили на голубцы любительские (вариант 2), дополнительно выдали компот, кефир заменили на молоко кипяченое; 27.03.2024 суп картофельный с макаронными изделиями заменили без макаронных изделий, картофель и овощи тушеные в соусе заменили на сложный гарнир (вариант 2), компот апельсиновый заменили на компот из сухофруктов, сосиски отварные заменили на котлеты «Здоровье»; салат из морской и белокочанной капусты заменили на морскую капусту порционно, молоко заменили на йогурт; 22.03.2024 на второй завтрак не выдали фрукты; - допускается включение в рацион питания одноименных блюд в течение двух дней подряд: 12 и 13 марта молоко кипяченое, 14 и 15, 20 и 21 марта - йогурт на полдник; - осуществляется приготовление салата без использования одноразовых перчаток; - текущая уборка складского помещения пищеблока проведена некачественно: мухи на подоконнике и в защитной арматуре осветительного прибора; - в пищеблоке в реализации находилась пищевая продукция с истекшим сроком годности: батон «Лицейский столовый», в количестве 0,4 кг, дата выработки: 05:10 ч. 25.03.2024, срок годности 48 часов (срок годности

	<p>истек 05:10 ч 27.03.2024); сметана, массовая доля жира 20%, в количестве 0,2 кг., сметана вскрыта в 12.00ч. 27.03.2024 (срок годности 12 часов);</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарушена технология приготовления компота апельсинового: согласно сборнику, цедру апельсина мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят 5 минут, затем настаивают 3-4 часа, после процеживают, добавляют сахар, дольки апельсина, доводят до кипения и охлаждают, по факту апельсины нарезали и приготовили без сиропа; нарушена технология приготовления голубцов «Любительских» (вариант 2): согласно сборнику в фарш из мяса, риса отварного и капусты добавляют пассерованный лук, формуют голубцы в виде пирожков, панируют в сухарях и обжаривают в жарочном шкафу, а по фактически лук не пассеровали, голубцы формовали в виде тефтелей, в сухарях не панировали
<p>ГУО «Редигеровский детский сад»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - примерный рацион питания, рекомендованный к использованию, частично не соблюдается: 26.03.2024 суп молочный с макаронными изделиями заменили на суп картофельный, кофейный напиток с молоком заменили на чай с лимоном; - отсутствуют сведения о дате и времени размораживания рыбы замороженной; - отсутствуют сведения о дате и времени хранения очищенного репчатого лука; - хранение бананов осуществляется в таре производителя без этикетки (ярлыка); - не упорядочено хранение разделочного инвентаря: нож «С М» хранится вместе с разделочной доской «Хлеб» на столе для нарезки хлеба; - смеситель у раковины для мытья овощей в пищеблоке не содержится в исправном состоянии; - пол и стена в варочном цехе пищеблока не содержатся в должном санитарно-техническом состоянии: частично отбита плитка, что не обеспечивает проведение качественной влажной уборки и обработки
<p>Ляховичский район</p>	
<p>ГУО «Детский сад №1 г. Ляховичи»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - на пищеблоке имеются разделочные доски со щелями (устранено в ходе проверки); - кухонная посуда используется не по назначению: в емкости с маркировкой «сахар» хранился какао порошок, лимонная кислота, горох, аскорбиновая кислота (устранено в ходе проверки); - примерное меню не соблюдается в части выхода блюд: 24.03.24 на полдник увеличен выход блюда «блины с маслом сливочным» выдано 140/10гр по меню 70/5гр; 25.03.2024 на завтрак увеличен выход блюда «каша вязкая молочная манная» выдано 170гр. по меню 150гр; 26.03.2024 на полдник увеличен выход блюда «колбаса отварная» выдано 79гр по меню 50гр. - отсутствуют термометры для контроля температуры воды при мытье посуды столовой; - в буфетной группы № 11 имеется дефект стены под производственными ваннами; - в буфетной группы № 5 используются тарелки со сколами; - в буфетной группы № 6 не соблюдаются условия хранения столовых приборов: хранятся навалом; - в подвале, где осуществляется хранение овощей и консервированной продукции, имеются дефекты стен и пола; - производственный контроль в части организации питания не осуществляется должным образом

<p>ГУО «Туховичский детский сад Ляховичского района»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - система водоотведения от умывальной раковины находится в неисправном состоянии; - санитарная одежда (халат) повара грязная (устранено в ходе проверки); - в горячем цехе в холодильнике хранились необработанные яйца; - нарушена технология подготовки мяса сырого для приготовления блюда «котлеты «Домашние»; - не соблюдается технология приготовления блюд: борщ с капустой (свежей) и картофелем, запеканка картофельная с мясом; - в хлебном шкафу имеются крошки (устранено в ходе проверки); - с 25.03.2024 по 29.03.2024 в рацион творог включен один раз; - примерное меню не соблюдается: 26.03.24 на обед проведена замена салата «Цветного» на салат из белокочанной капусты с репчатым луком; 27.03.2024 на завтрак запеканка из творога заменена кашей жидкой молочной; 27.03.2024 на обед уменьшен выход блюда «икра свекольная» выдано 50гр по меню 70гр; - натуральные нормы питания с 11.03.24 по 22.03.2024 не выполнены по крупам (112,8%) и сыру (85,7%); - производственный контроль в части организации питания не осуществляется должным образом
<p>Малоритский район</p>	
<p>УО «Малоритский государственный детский сад №3»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не соблюдаются требования к отделке помещений: в овощном цехе отделка стен имеет дефекты в виде отслоения краски; покрытие пола имеет механические повреждения (линолеум порван); - не соблюдаются требования к мытью посуды ручным способом: не обеспечено хранение высушенных салфеток для мытья посуды в закрытых промаркированных емкостях (салфетки хранились на моечной ванне); - в отдельные дни горячее питание детей осуществляется не в соответствии с примерным двухнедельным рационом питания: согласно бракеражному журналу 25.03.2024 на полдник выдан йогурт массой 165 г, вместо 200 г; 27.03.2024 на полдник выдана запеканка картофельная массой 113 г вместо 120 г согласно двухнедельному меню
<p>УО «Малоритский государственный детский сад №5»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - допускается хранение в производственных помещениях личных вещей: в варочном цехе на подоконнике хранился мобильный телефон; - допускается для разделки пищевых продуктов использование разделочных досок с дефектами: в овощном цехе одна из досок с маркировкой "ОС" с зазорами; - допускается использование разделочного инвентаря не в соответствии с маркировкой: нож с маркировкой «гастрономия» использовался для разделки теста на вареники; - в отдельные дни горячее питание детей осуществляется не в соответствии с примерным двухнедельным рационом питания: согласно бракеражному журналу 28.03.2024 на обед выданы голубцы любительские детям ясельного возраста массой 136,6 г, вместо 150 г; детям садового возраста - массой 182,1 г вместо 200 г согласно двухнедельному меню; - допускается включение в рацион питания одноименных блюд в течение двух дней подряд: согласно бракеражному журналу 28.03.2024 на полдник выдан омлет натуральный, 29.03.2024 – на завтрак
<p>г. Пинск</p>	

ГУО «Детский сад №7 г. Пинска»	<ul style="list-style-type: none"> - не обеспечено проведение органолептической оценки приготавливаемых блюд всеми членами бракеражной комиссии (при графике получения завтрака с пищеблока на группы с 8.00 до 8.30, рабочий день медицинской сестры начинается в 8.30); - допущено использование на пищеблоке инвентаря длительного срока эксплуатации (терка для овощей вареных с коррозией); - не обеспечено соблюдение поточности технологического процесса при приготовлении пищи – допущено использование производственного стола не по назначению (противень с готовыми котлетами находился на производственном столе «сырое мясо»); - допущено отклонение +10% от установленных норм питания в марте месяце, фактическое выполнение составило: мясо 125,29%, птица 114,25%, рыба 134,9%
ГУО «Детский сад №37 г. Пинска»	<ul style="list-style-type: none"> - не обеспечено соблюдение технологии приготовления блюда салат «Заря» вариант 1 с растительным маслом в соответствии с технологической картой, в части используемого сырья- по технологической карточке в состав салата входит лук репчатый, на момент выдачи данного салата на обед лук репчатый отсутствовал; - допущено отклонение -10% от установленных норм питания в феврале месяце (сад, 3-6 лет) по следующим группам продуктов: фрукты 89,83%, молоко и кисломолочные продукты 87,37%, соки 82,85; - допущено формальное проведение органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в бракеражном журнале: 27.03.2024 (прием пищи- обед)
ГУО «Детский сад №40 г. Пинска»	<ul style="list-style-type: none"> - не обеспечено проведение технических испытаний эффективности работы вентиляционной установки пищеблока с периодичностью не реже одного раза в три года - последние испытания проводились в сентябре 2020 года, протокол аэродинамических испытаний №70-20/А-В2 от 17.09.2020; - допускалось переливание перед раздачей сока яблочного из потребительской тары в емкость (кастрюля)
ГУО «Детский сад №42 г. Пинска»	<ul style="list-style-type: none"> - допущено использование не промаркированного несоизмерительного оборудования в производственных цехах (весы электронные) согласно назначению; - не обеспечен контроль температурного режима хранения пищевых продуктов в бытовом холодильнике, установленном в складском помещении; - допущено отклонение более $\pm 10\%$ от установленных норм питания в марте месяце (по саду): соки 78,03%
Пинский район	
ГУО «Молотковичский детский сад Пинского района»	<ul style="list-style-type: none"> - допущено использование разделочного инвентаря (доски для «СП») с трещинами; - допущено отклонение более $\pm 10\%$ от установленных норм питания в марте месяце (по саду): сметана 60,75%, птица 87,58%
ГУО «Оснежицкий детский сад Пинского района»	<ul style="list-style-type: none"> - частично на пищеблоке в использовании внутрицеховая посуда (эмалированные ведра для сырых овощей) длительного срока эксплуатации с дефектами и сколами эмали; - допущено использование на пищеблоке разделочного инвентаря (доски «МС», «РС», «МП») с трещинами; - допущено отклонение менее и более 10% от установленных норм питания в марте месяце, фактическое выполнение составило: воспитанники 3 – 6 лет - фрукты 88,65%, птица 84,5%, творог 85,07%, сметана 77,92%, рыба 112,1%

<p>ГУО «Пинковичский детский сад Пинского района»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - частично на черпаках отсутствует сведения об объеме (отметка в миллилитрах); - допущено отклонение более + 10% от установленных норм питания в марте месяце, фактическое выполнение составило: воспитанники 3 – 6 лет - фрукты 112,14%, мясо 112,43%, сыр 117,57%, рыба 130,2%
<p>Пружанский район</p>	
<p>ГУО «Детский сад №3 г. Пружаны»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - неисправен психрометр на складе (устранено в ходе мероприятия); - уплотнительные резинки холодильников для сырой и молочной продукции не содержаться в чистоте (устранено в ходе мероприятия); - очищенные сырые овощи хранятся без использования подсоленной воды; - использование кухонной посуды не в соответствии с маркировкой: кастрюлю с маркировкой «М.П.» (мясо птицы) для горошка консервированного; - горячее питание осуществляется с отклонениями от примерного двухнедельного рациона: 25.03.2024 на завтрак выход блюда каша жидкая молочная жидкая составил 175 г для детей ясельного возраста и 264 г для детей садового возраста, по утвержденному рациону выход составляет 150 г для детей всех возрастов; - не выполнение натуральных норм за февраль: мясо 120,9 %, фрукты 123,0 %; - нарушена целостность плиточного покрытия пола в горячем цехе, со сколами
<p>ГУО «Слободской детский сад Пружанского района»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - окна горячего цеха и складов не оснащены москитными сетками (устранено в ходе мероприятия); - нарушена технология приготовления блюд: пюре картофельное - при варке картофель не покрыт водой на 2-3 см; рассольник ленинградский (с перловой крупой) - морковь не нашинкована соломкой; - эксплуатация холодильного оборудования (для молочной продукции) осуществляется не в соответствии с инструкцией по его эксплуатации (не проводится своевременное его размораживание); - холодильник для сырой продукции со следами ржавчины; - при перетаривании овсяных хлопьев не сохраняется маркировка (этикетки) от производителя до конца реализации продукции; - неисправен светильник в горячем цехе; - частичное покрытие стен и потолка на складе № 3 выполнено из материалов, не подвергающихся влажной уборке и дезинфекции (побелены)
<p>Столинский район</p>	
<p>ГУО «Детский сад №4 р.п. Речица»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не соблюдаются требования к влажной уборке с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкцией по применению: в складском помещении стеллажи имеют неокрашенные участки, металлический каркас моечных ванн в моечной кухонной посуды имеет участки с ржавчиной, покрытие шкафа для хранения моющих средств и ветоши имеет участки с повреждением, что затрудняет проведение мытья и дезинфекции; помощник воспитателя 1-й младшей группы не четко владеет знаниями по использованию рабочего раствора средства дезинфекции; - оборудование пищеблока не содержится в чистоте – вентиляционная система загрязнена (устранено в ходе МТХ);

	<ul style="list-style-type: none"> - не обеспечена поточность технологического процесса: в цехе сырой продукции хранятся ножи для готовой продукции (устранено в ходе МТХ); - не обеспечено хранение отварных овощей при температуре +2 – +6°C: хранились на производственном столе в горячем цехе (устранено в ходе МТХ); - не соблюдаются требования по мытью посуды ручным способом: помощник воспитателя 1-й младшей группы не четко владеет знаниями по количеству необходимого моющего средства, отсутствует мерная емкость для моющего средства; помощник воспитателя 2-й младшей группы не четко владеет знаниями по количеству необходимого моющего средства; - допущено отклонение более 10 процентов от установленных норм питания за март месяц по фруктам – 81%. - не проведены в полном объеме меры по ограничению доступа грызунов и насекомых к пищевым продуктам, отверстие в таре превышает 1 см в диаметре – в складском помещении сыпучая продукция, крупы хранятся в открытом виде (устранено в ходе МТХ)
<p>ГУО «Белоушский детский сад»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не обеспечено исправное состояние мебели в буфетных групповых ячеек: в средних группах имеются повреждения столешниц шкафчиков для хранения посуды (устранено в ходе МТХ); - в буфетных групповых ячеек не соблюдаются требования к сушке посуды: чашки просушиваются на подносах (отсутствуют решетки); - порядок приготовления блюда «Фрикадельки в соусе» не соответствует технологической карте: согласно технологии приготовления обжаренные фрикадельки заливают соусом и тушат 5-10 минут до готовности, по факту – обжаренные фрикадельки без соуса помещены для доведения до готовности в жарочный шкаф. - 1 апреля 2024 г. в 11 ч. 55 мин. на пищеблоке выявлены загнившие овощи: лук репчатый в количестве 3,200 кг; - не проведены в полном объеме меры по ограничению доступа грызунов и насекомых к пищевым продуктам, отверстие в таре превышает 1 см в диаметре – в складском помещении сухофрукты хранятся в открытом виде (устранено в ходе МТХ); - не осуществляется производственный контроль: за условиями хранения сырой продукции (выявлены овощи с признаками гнили), за технологией приготовления блюд
<p>ГУО «Детский сад №1 г. Давид-Городок»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - пищевые продукты хранятся в холодильнике не по видам продукции (в холодильнике «СП» хранится творог и йогурт) (устранено в ходе МТХ); - умывальник в санитарном узле для персонала не укомплектован держателем для бумажных салфеток (разовых полотенец) (устранено в ходе МТХ); - порядок приготовления блюда «Компот лимонный» не соответствует технологической карте: согласно технологии приготовления измельченную цедру лимона кипятят в воде и оставляют на 3-4 часа для настаивания, по факту – настаивание не проводилось; - не соблюдаются требования к хранению хлеба – хранится на стеллажах совместно с другой продукцией в складском помещении;

	<ul style="list-style-type: none"> - 25 марта 2024 г. в 13 ч. 40 мин. на пищеблоке выявлены загнившие овощи: лук репчатый в количестве 1,0 кг, свекла столовая в количестве 0,700 кг; - не осуществляется производственный контроль: за условиями хранения сырой продукции (выявлены овощи с признаками гнили), за технологией приготовления блюд.
<p>ГУО «Детский сад №2 г. Давид-Городок»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - на момент посещения отсутствовала горячая вода в умывальниках в обеденном зале (устранено в ходе МТХ); - допущено использование пластмассовой посуды для хранения готовой продукции (сосиски) (устранено в ходе МТХ); - в интегрированной группе № 1 не качественно проводится мытьё столовой посуды, кружки со следами какао; - порядок приготовления блюда «Компот лимонный» не соответствует технологической карте: согласно технологии приготовления измельченную цедру лимона кипятят в воде и оставляют на 3-4 часа для настаивания, по факту – настаивание не проводилось; - не соблюдаются требования по мытью посуды ручным способом: кухонный работник не владеет четкими знаниями о количестве используемого моющего средства (устранено в ходе МТХ); - не соблюдается температура компота при раздаче – температура напитка (компот лимонный) составила +45°С (при оптимальной - комнатной температуры); - С-витаминизация компота проведена без охлаждения; - при обращении продукции используется столовая посуда (тарелки) со сколами; - 25 марта 2024 г. в 11 ч. 25 мин. на пищеблоке выявлены загнившие и проросшие овощи: лук репчатый в количестве 5,100 кг, свекла столовая в количестве 1,350 кг; - не проведены в полном объеме меры по ограничению доступа грызунов и насекомых к пищевым продуктам, отверстие в таре превышает 1 см в диаметре – в складском помещении мармелад, крупы, сухофрукты хранятся в открытом виде. (устранено в ходе МТХ); - не осуществляется производственный контроль: за условиями хранения сырой продукции (выявлены овощи с признаками гнили), за технологией приготовления блюд, за С-витаминизацией блюд.