



17.06.2024 № 24
на № 1498 от 07.06.2024



Управление Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по УР

**Отчет по выполнению
Предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований
от 07.06.2024г. №1498**

Администрация муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №156» (далее – МБДОУ) провела анализ Предписания Управления Роспотребнадзора по УР №1498 от 07.06.2024г. при проведении профилактического визита и направляет отчет о выполнении выявленных нарушений:

№ n/n	Рекомендации	Срок	Отметка о выполнении
1	В соответствии таблиц 6.6 и 6.7 СанПиН 1.2.3685-21 обеспечить соблюдение режима дня детей в соответствии с гигиеническими требованиями: при составлении режима дня по группам обеспечить указание начала и окончания утренней зарядки во всех группах.	до 15.07.2024	Выполнено. Внесены изменения в режим дня всех возрастных групп с указанием начала и окончания утренней зарядки. (копии на 5 листах прилагаются)
2	Исходя из режима дня дошкольного образовательного учреждения полдник привести в соответствие с п.8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.	до 15.07.2024	Выполнено. Разработано примерное 10-дневное меню с учетом возраста детей и сезонности, приказ от 14.06.2024г. №175-ОД (копии на 22 листах прилагаются)
3	В соответствии п.8.1.2, 8.1.2.2, табл.1,3 прилож.№10; табл.1,3 прилож. №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разработать 10-дневное меню, а также привести в соответствие фактическое меню для детей возрастной категории от 1 до 3 лет и возрастной категории 3-7 лет в соответствии с гигиеническими требованиями, а именно привести калорийность, содержание пищевых веществ в рационе детей до	до 15.07.2024	Выполнено. Разработано примерное 10-дневное меню с учетом возраста детей и сезонности. На его основе составляется фактическое меню для детей возрастной категории от 1 до 3 лет и возрастной категории 3-7 лет в соответствии с гигиеническими требованиями

нормируемых значений, обеспечить суммарный объем блюд по приемам пищи в соответствии с гигиеническими нормативами.		
--	--	--

Заведующий



В.В.Мохова