

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 6 «Солнышко» городского округа города Буй

ул. Ленских Событий, д. 54-А, г. Буй,
Костромская обл., 157006
тел. (49435) 4-89-84
E-mail: Solnyshko6@list.ru

№ 104 от « 13 » августа 2020 года

Начальнику ТО УФС
Роспотребнадзора
по Костромской области
в Галичском районе
Волковой А.М.

Отчёт об исполнении предписания об
устранении выявленных нарушений
от 12.03.2020г

В целях устранения выявленных нарушений согласно предписания от 12.03.2020 года МДОУ детский сад № 6 «Солнышко» городского округа город Буй были приняты следующие меры:

№	Выявленные нарушения	Сведения об исполнении
1	Обеспечить в установленном порядке регистрацию и учет каждого случая инфекционной (паразитарной) болезни или подозрения на это заболевание, а также носительства возбудителей инфекционных (паразитарных) болезней в журнале учета инфекционных заболеваний установленной формы, п. 12.3.СП 3.1./3.2.3146-13	Выполнено Оформлен и ведется журнал учета инфекционных заболеваний установленной формы
2	При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольном образовательном учреждении, в целях предупреждения распространения инфекции, проводить дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил, п. 17.7. СанПиН 2.4.1.3049-13 п.п.6.8; 6.9; 6.11; 6.15; 6.16 СП 3.1.2.3116-13	Проводятся дополнительные мероприятия, в том числе ежедневная термометрия работников, воспитанников ОО
3	Провести обследование технического состояния вентиляции с привлечением специализированной организации, с проведением инструментальных измерений эффективности работы, п.8.1. СанПиН 2.4.1.3049-13	Выполнено Копия акта проверки технического состояния системы вентиляции от 30 июня 2020г.
4	Весь кухонный инвентарь, кухонную посуду, оборудование промаркировать для сырых и готовых пищевых продуктов, обеспечить раздельное их хранение, использовать по назначению. При работе технологического оборудования исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Не допускать хранение групповой посуды на пищеблоке, п.13.2; 13.3.СанПиН 2.4.1.3049-13	Выполнено Фото прилагается Выполнено. Хранение групповой посуды на пищеблоке не допускается
5	Соблюдать режим мытья кухонной посуды и инвентаря с использованием горячей воды для ополаскивания, соответствующей гигиеническим требованиям по температуре (не ниже +65 ⁰ С), п. 13.10.СанПиН 2.4.1.3049-13	Направлена претензия ООО «Тепловодоканал». Копия ответа прилагается
6	На пищеблоке иметь промаркированные емкости для мытья столов для обработки сырой и готовой продукции, п. 13.17	Выполнено Фото прилагается

	СанПиН 2.4.1.3049-13	
7	При приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, по установленной форме, в том числе: с указанием часа поступления продукции, наименование пищевых продуктов в соответствии с маркировкой, даты и часа выработки, физического состояния продукта (охлажденное, замороженное), конечного срока реализации продукции, п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13	Выполнено Сканкопия журнала прилагается
8	При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. На все блюда, предусмотренные примерным меню, разработать технологические карты по приготовлению блюд. Провести лабораторный контроль качества приготовления блюд: салат «Пестрый» на соответствие гигиеническим требованиям по микробиологическим показателям, п. 14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13	Выполнено Разработаны технологические карты по приготовлению блюд Сканкопии прилагаются Выполнено Протокол лабораторных исследований №369 Б, №370 Б от 17.03.2020г.
9	Соблюдать правила обработки овощей, фруктов. Очищенные овощи, фрукты повторно промывать в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток, п.14.16.1, 14.18 СанПиН 2.4.1.3049	Выполнено Фото № 4 прилагается
10	Обеспечить контроль и соблюдение требований по режиму проведения текущей и генеральной уборки, соблюдения дезинфекционного режима всех помещений, включая музыкальный зал, холлы и коридоры, лестничные марши и пр., в соответствии с гигиеническими требованиями п.п. 17.1; 17.5; 17.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	Выполнено Определены объекты подлежащие дезинфекции, график дезинфекции, сделан запас дезинфицирующих средств
11	Не допускать к работе лиц, не прошедших аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил, и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, не реже 1 раза в год; без наличия сведений о профилактических прививках в соответствии с национальным календарем проф. прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Предоставить сведения о прохождении аттестации на знание настоящих санитарных норм и правил у поваров Татакановой И.А., Брантовой О.В., Петуховой Н.А. (вновь принята на работу), кух.работчей Ошариной Е.Н., кладовщика Филиновой А.В. (вновь принята на работу); сведения об иммунизации против дифтерии и столбняка у Филиновой А.В. п. 19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13	Выполнено Сканкопии прилагаются
12	Работников пищеблока обеспечить специальной одеждой (халат, косынка или колпак), для раздачи пищи, не менее трех комплектов на 1 человека, обеспечить ее хранение в соответствии с требованиями, п. 19.5 СанПиН 2.4.1.3049-13	Выполнено Приобретены комплекты спецодежды для сотрудников пищеблока

Заведующий:

Е.В. Русакова

