

Муниципальное автономное
дошкольное образовательное
учреждение
«Детский сад № 25»
адрес 624162, г. Верхний Тагил,
ул. Энтузиастов, 5
Эл. адрес det.cad.25@mail.ru
Телефоны /34357/ 2-39-50, 2-38-02

Главному государственному
санитарному врачу по городу
Нижний Тагил, Пригородному,
Верхнесалдинскому районам, город
Нижняя Салда, городу Кировград и
Невьянскому району
Ю.Я. Бармину

Исх № от « 06 » октября 2017 г.

Отчет о выполнении предписания

С целью устранения выявленных нарушений по Предписанию об устранении выявленных нарушений санитарно эпидемиологических требований от 09.06.2016г №01-09-12/4669 были проведены мероприятия по следующим пунктам:

№	Содержание мероприятия	Отчет о выполнении
1.	Обеспечить соблюдение требований к безопасности пищевой продукции: снять с реализации морковь столовую свежую	Морковь с реализации снята. Разработана программа мероприятий по предотвращению причинения вреда от 07 июня 2016г.
2.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории, а именно ежегодно в весенний период, на игровых площадках проводить полную замену песка.	Песок заменен Квитанция по приходному кассовому ордеру №158 от 05 мая 2017г. Протокол лабораторных испытаний
3.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к отделке стен и потолка, провести ремонт в помещениях групповых ячеек №2, №3, №4, №6, №10	Проведен капитальный ремонт крыши. Договор №16 на выполнение работ по капитальному ремонту кровли здания МАДОУ «Детский сад №25». Договор №84, №83, №82 с МУП «Благоустройство» от 01.09.2017г
4.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к хранению уборочного инвентаря: оборудовать шкафы	Приобретены шкафы 11 штук. Договор поставки №126 от 08.12.2016г ИП

	для хранения уборочного инвентаря.	Моторина Ю.Л., Договор поставки товара от 28 декабря 2016г.
5.	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к микроклимату, а именно параметры микроклимата привести в соответствие с санитарно-эпидемиологическими нормами. Представить протокол лабораторных испытаний параметров микроклимата в группах №4,5,9,10 в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области	Выполнено. Протокол лабораторных испытаний № 184 от 23 января 2017г.
6.	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к производственному оборудованию, а именно столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими.	Выполнено. Приобретены 2 цельнометаллических стола на пищеблок. Договор №74 от 29.06.2016г. ООО «Оборудование ПРО»
7.	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к обработке инвентаря, а именно: разведение дезинфицирующих средств, их хранение, осуществлять в соответствии с инструкцией изготовителя. Представить протокол лабораторных испытаний в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	Выполнено. Разработана инструкция по правилам разведения дезинфицирующих средств. Протокол лабораторных испытаний №20413 от 29 июля 2016г.
8.	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к обработке яйца куриного, а именно обработку яиц проводить в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости.	В мясорыбном цехе отведена специальная ванная и выделены емкости для обработки яиц.
9.	Откорректировать примерное меню с учетом сезонности. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки	Меню откорректировано. Разработано на летний и зимний период
10.	Соблюдать требования к проведению С-витаминизации третьих блюд.	Выполнено. Протокол лабораторных испытаний №13390-13392 от 15 июня 2017г

11.	Выполнять нормы питания, в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями.	Выполнено. Меню откорректировано, утверждено заведующим
12.	Откорректировать примерное меню, не допускать повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 дня.	Выполнено. Меню откорректировано, утверждено заведующим
13.	Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудовать в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.	Выполнено. Договор № 66 от 15 июня 2017г. с МУП «Благоустройство»
14.	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к обработке инвентаря, а именно: разведение дезинфицирующих средств, их хранение, осуществлять в соответствии с инструкцией изготовителя. Представить протокол лабораторных испытаний в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	Выполнено. Разработана инструкция по правилам разведения дезинфицирующих средств. Протокол лабораторных испытаний №20413 от 29 июля 2016г.
15.	Своевременно проходить медицинский осмотр, а именно пройти обследование у врача дерматовенеролога. Пройти гигиеническое обучение.	Выполнено.
16.	Провести обследование на брюшной тиф.	Проведено

Заведующий



Н.А. Зотова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575786

Владелец Зотова Наталья Александровна

Действителен с 01.06.2021 по 01.06.2022