

Муниципальное автономное дошкольное образовательное

учреждение «Детский сад № 25»

тел/факс 8/343/57 2-00-67, 2-00-69

det.sad.25@mail.ru

Адрес 624162, г.В-Тагил, ул.Энтузиастов, 5

Исх. № 10 «27» января 2025г.

Отчет по устранению нарушений выявленных в ходе эпидемиологического расследования
предписание № 66-09-17/42-9474-2024 от 10.09.2024г. (срок до 11.03.2025г.)

№	Наименование нарушений	Меры по устранению	Отметка о выполнении
1	Обеспечить использование в питании детей готовой продукции, соответствующей требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза. Отработать технологию приготовления. Организовать и провести лабораторные исследования пищевой продукции («Суп фасолевый», изготовитель МАДОУ «Детский сад №25»). Протоколы лабораторных испытаний предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	Суп фасолевый убран из десятидневного меню.	выполнено
2	Обеспечить соблюдение условий хранения хлебобулочных изделий в соответствии с санитарными требованиями. Не допускать нарушения: разрезанные пополам булки хлеба	Созданы условия для хранения хлебобулочных изделий.	выполнено
3	Обеспечить наличие табуретов и шкафа для хранения хлеба с поверхностью устойчивой к действию моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке.	10.12.2024 приобретен шкаф для хранения хлеба и два табурета из нержавеющей стали.	выполнено
4	Обеспечить наличие бактерицидного оборудования над столом раздачи.	В 4 группе установлен облучатель над столом раздачи.	выполнено
5	Устранить дефекты внутренней отделки: внутренняя отделка производственных цехов и складских помещений не соответствует санитарным правилам. Отделка стен, потолков в производственных цехах, складских помещениях имеет повреждения, краска местами облупилась, на стенах трещины. В складе сыпучих продуктов над дверным проемом стена замазана цементом. Так же облупилась краска на приборах отопления(батареи) и стеллажи в моечном отделении имеют следы ржавчины, что не позволяет качественно проводить влажную уборку и дезинфекцию поверхностей.	В складе сыпучих продуктов над дверным проемом стена окрашена.	частично выполнено

6	Обеспечить условия для хранения уборочного инвентаря, соблюдение условий хранения специальной одежды в соответствии с санитарными требованиями. В производственных помещениях не допускать хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала.	04.09.2024 г. приобретены металлические шкафы для уборочного инвентаря и спецодежды.	выполнено
7	Запретить хранение личных продуктов сотрудников в производственных холодильниках.	Хранение личных продуктов сотрудников в производственных холодильниках запрещено, издан приказ № 68а от 10.09.2024г.	выполнено
8	Провести внеочередной инструктаж с сотрудниками, отвечающими за обработку разделочного инвентаря на пищеблоке.	Проведен внеплановый инструктаж с сотрудниками, отвечающими за обработку разделочного инвентаря на пищеблоке.	выполнено
9	Обеспечить соблюдение условий хранения специальной одежды в соответствии с санитарными требованиями, в том числе наличие шкафа для хранения.	04.09.2024 г. приобретен металлический шкаф для уборочного инвентаря и спецодежды.	выполнено
10	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к организации питания детей: откорректировать фактическое меню и обеспечить соблюдение объемов выдачи готовых блюд в соответствии с возрастными потребностями детей.	Разработано и утверждено меню с соблюдением объемов выдачи готовых блюд в соответствии с возрастными потребностями детей от 29.08.2024 г.	выполнено
11	Обеспечить наличие кухонной посуды, выполненной из нержавеющей стали, без дефектов и повреждений (деревянная толкушка) устойчивой к действию моющих и дезинфицирующих средств. Провести внеочередную генеральную уборку буфетной группы № 4.	Приобретена кухонная посуда, выполненная из нержавеющей стали (таз, сито, ножи, поднос, кастрюли-5л, 50л, 20л, 10л), новая деревянная толкушка. Проведена внеочередная генеральная уборка в буфетной группы № 4.	выполнено выполнено
12	Обеспечить наличие мебели с поверхностью устойчивой к действию моющих и дезинфицирующих средств, в том числе скамья в группе № 4.	18.10.2024 г. приобретены скамейки в приемную группы № 4.	выполнено
13	Организовать условия для разделочного хранения уборочного инвентаря для уборки туалета и другого инвентаря, в том числе в группе №4.	Организованы условия для разделочного хранения уборочного инвентаря для уборки туалета и другого инвентаря в группе № 4.	выполнено
14	Устранить дефекты внутренней отделки: напольное покрытие в прачечной.	Сделан ремонт прачечной 29.10.2024 г.	выполнено
15	Устранить дефекты внутренней отделки: - в туалетном помещении группы № 4 стена и потолок с нарушенной целостностью (дефект в виде растрескавшейся и отслоившейся краски); - в прачечной стены и потолок с нарушенной целостностью.	В туалетном помещении группы № 4 восстановлена целостность стены и потолка. Сделан ремонт прачечной 29.10.2024 г.	выполнено
16	Обеспечить исправную работу сливных трапов в производственных цехах, в горячем цехе.	Обеспечена исправная работа сливных трапов в производственных цехах, в горячем цехе.	выполнено

17	Обеспечить наличие ограждающих устройств на отопительных приборах, в том числе в группе №4 (групповая, спальня, приемная).	Обеспечено наличие ограждающих устройств на отопительных приборах в группе №4 (групповая, приемная)	частично выполнено
18	Принять меры по организации работы прачечной, в том числе не допускать пересечение потоков чистого и грязного белья.	Сделан ремонт прачечной 29.10.2024 г (помещения разделены) пересечение потоков чистого и грязного белья не происходит	выполнено
19	Провести внеочередной инструктаж с сотрудниками, отвечающими за разведение дезинфицирующих средств и уборку помещений. Провести повторные лабораторные испытания. Протоколы лабораторных испытаний предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	Проведен внеочередной инструктаж с сотрудниками 10.09.2022г. Проведено лабораторное испытание дезинфицирующего средства – протокол № 09/27229-24 от 01.10.2024г.	выполнено
20	Организовать использование бактерицидных установок в соответствии с требованиями Руководства 3.5.1904-04 «Дезинфектология. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях». Организовать контроль за ведением Журнала учета работы бактерицидных установок с указанием данных о наименовании облучателя, на какое количество часов рассчитана работа лампы, объем помещения, режим работы(в присутствии и отсутствии людей), подсчет отработанных часов.	Организован контроль за ведением Журнала учета работы бактерицидных установок с указанием данных о наименовании облучателя, на какое количество часов рассчитана работа лампы, объем помещения, режим работы(в присутствии и отсутствии людей), подсчет отработанных часов.	выполнено
21	Организовать контроль допуска сотрудников до работы при наличии результатов предварительного медицинского осмотра, в том числе серологическое обследование на брюшной тиф и исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций.	Обследование сотрудников на брюшной тиф и исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций проведено и проводится у вновь поступающих на работу.	выполнено
22	Провести внеочередную генеральную уборку помещений группы №4. Провести внеочередной инструктаж с сотрудниками, отвечающими за уборку помещений.	Проведена внеочередная генеральная уборка помещений группы №4. Проведен внеочередной инструктаж с сотрудниками, отвечающими за уборку помещений.	выполнено
23	Организовать контроль прохождения флюорографического обследования (не реже 1 раз в год) всеми сотрудниками.	Организован контроль прохождения флюорографического обследования (не реже 1 раз в год) всеми сотрудниками.	выполнен



Заведующий

/ Горохова О.А.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 10485556620218183357344113440560018432977890946

Владелец Горохова Ольга Александровна

Действителен с 16.05.2024 по 16.05.2025