



Муниципальное образование
городского округа «Сыктывкар»

Муниципальное автономное
дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка-
Детский сад № 114» г. Сыктывкара
(МАДОУ «ЦРР – Д/с № 114»)
«Кагадс совмодан шорин –
Челядьос 114 №-а видзанін»
школадз асшорлуна учреждение

Ленина ул., д. 19
г. Сыктывкар, Республика Коми, 167000
Тел. (8212) 44-53-97, факс 44-15-36
E-mail: sad114@mail.ru
ОКПО 48399856, ОГРН 1031100412958
ИНН/КПП 1101484208/110101001

От «21» июля 2015 г. № 01-05/ 100
На № ____/____ от «__» _____ 2015 г.

Информация о выполнении предписания об устранении выявленных нарушений
требований санитарного законодательства от 06 июля 2015 г. № /01-05/7294

Довожу до Вашего сведения информацию по пунктам предписания:

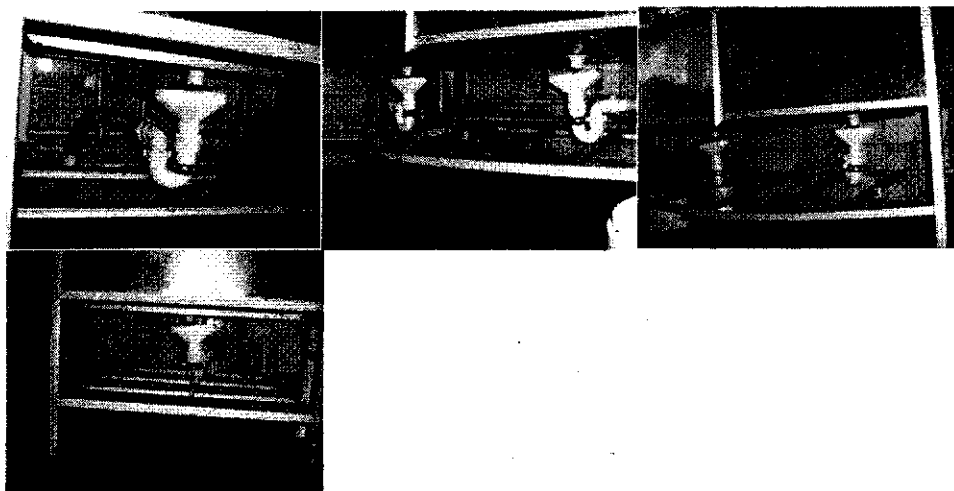
- 1. По пункту № 01: «Внести изменения в режим дня с учетом гигиенических требований»**
- Выполнено. Режимы дня соответствуют требованиям.
- 2. По пункту № 2: «Обеспечить все имеющиеся диваны чехлами, изготовленными из материала, позволяющего качественно проводить обработку моющими и дез. средствами».**
- Диван в группе № 8 обтянут материалом, который в последствии может обрабатываться.
- 3. По пункту № 4: «Приобрести необходимое количество наматрасников из расчета на 1 ребенка».**
- На момент проверки списочный состав воспитанников МАДОУ – 346 чел. Из расчета норматива 2 наматрасника на 1 ребенка, необходимо 692 шт. В настоящее время общее количество наматрасников составляет 727 шт.
- 4. По пункту № 5: «Приобрести в складское помещение для хранения сыпучих продуктов прибор для измерения температуры и влажности воздуха».**
- В складские помещения детского сада приобретены и установлены приборы для измерения влажности и температуры воздуха ВИТ-1.
- 5. По пункту № 6 . «Организовать контроль за соблюдением гигиенических требований к мытью инвентаря и посуды на пищеблоке»**

- На пищеблоке имеются все инструкции по мытью посуды и обработке кухонного и уборочного инвентаря. Дез. средств, для работы в достаточном количестве, выдаются еженедельно. Инвентарь для уборки хранится в хозяйственном шкафу. Инвентарь для ветоши столов, горячего и холодного цеха убран в хоз. шкаф. Персонал проинструктирован.
6. По пункту № 7 . « **Организовать расстановку кроватей в группах № 2,4,7»**
С учетом гигиенических требований
- Кровати расставлены согласно п. 6.13 СанПиН 2.4.1.3049-13.
7. По пункту № 8 «**Организовать проветривание помещений в групповых комнатах в соответствии с санитарно-эпидемиологических требований**»
- Проветривание (в том числе сквозное в отсутствие детей) проводится согласно утвержденного графика. В пункте 8.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» нет конкретных требований сквозного проветривания (путем открывания балконных дверей и окон в отсутствие детей). А во всех помещениях детского сада фрамуги для проветривания находятся в исправном состоянии и используются. Что касается сквозного проветривания (во всех внутренних документах, инструкциях указано, что в присутствии детей запрещено открывать окна и двери (кроме фрамуг), и закрывать в обязательном порядке за 30 минут до прихода детей).
8. По пункту № 9 «**Организовать хранение инвентаря на пищеблоке в соответствии санитарно-эпидемиологических требований.**»
- Хранение инвентаря на пищеблоке приведено в соответствие. Личные вещи работников со склада убраны, Для работы на складе сыпучих продуктов выдан отдельный нож для открывания мешков.
9. По пункту № 10 «**Осуществлять прием пищевых продуктов только при наличии соответствующих сопроводительных документов**»
- С кладовщика Чупровой С.А. затребована объяснительная, из которой следует, что при проверке были запрошены сертификаты качества на молочную продукцию, яйца. Все необходимые документы по требованию проверяющих были предоставлены. Поставка продуктов в детский сад производится только при наличии сертификатов. Дополнительный инструктаж по получению продукции от поставщиков с кладовщиком Чупровой С.А. проведен.
10. По пункту № 11 «**Обеспечить хранение пищевых продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологических требований**»
- хранение сыпучих продуктов (круп, соли и т.д.) на складе приведено в соответствие,
11. По пункту № 12 «**Организовать питание в учреждении без отклонений от примерного меню и с учетом гигиенических требований**»
- Питание в учреждении в настоящее время организовано без отклонений от примерного меню и готовится на основании технологических карт. (исх. сопроводительным документом от 29.04.2015 г. № 01-05/68 в Ваш адрес были направлены Копия: примерное 10-ти дневное меню + журнал бракеража за последнюю неделю)

12. По пункту № 14 «Организовать заполнение журнала учета бактерицидной лампы для обеззараживания воздуха в помещении с учетом гигиенических и санитарно-эпидемиологических требований»

- С персоналом проведен дополнительный инструктаж по заполнению журнала учета бак. ламп. В настоящее время проводится еженедельный контроль по заполнению журналов по группам.

13. По пункту № 15 «Обеспечить присоединение моечных ванн в производственных помещениях пищеблока к канализационной сети с воздушным разрывом от верха приемной воронки» сообщаем, что пункт выполнен. На пищеблоке на все 6 имеющихся раковин установлены сифоны с «разрывом струи».



14. По пункту № 20 «Обеспечить содержание вентиляционных систем в помещениях пищеблока в соответствии санитарно-эпидемиологических требований»

- на складе пищеблока вент. короб приведен в соответствие. Извлечены материалы, которыми были закрыты вент. каналы (на зимний период года). Короб вымыт, обработан и закрыт вент. решеткой.



15. По пункту № 17 «Организовать хранение уборочного инвентаря на пищеблоке в соответствии санитарно-эпидемиологических требований».

- Хранение уборочного инвентаря пищеблоке организовано в хозяйственном шкафу.



16. По пункту № 18 «Организовать хранение продуктов на стеллажах в помещениях пищеблока с учетом правил товарного соседства, исключить хранение личных вещей и уборочного инвентаря на стеллажах, предназначенных для хранения пищевых продуктов».
- Хранение инвентаря на складе приведено в соответствие.

17. По пункту № 19 «Прекратить принимать яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «бой»»
- продукты питания, а именно яйца принимаются в лотках и упакованы в коробки. При получении кладовщиком, совместно с шеф-поваром проводится проверка состояния поставляемого товара. При наличии лома, боя, или «грязного» товара яйца возвращаются поставщику. Хранятся яйца в холодильнике.

Директор
МАДОУ «ЦРР – Д/с № 114»

А.Н. Кузнецова

Исп. Алексюк Т.Р.
44-15-36