**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 2» Камышловского городского округа**

**Ленинградская ул., д.12, г. Камышлов, Свердловская обл., 624860; ОГРН 1026601075610; ИНН/КПП 6613003869/663301001; т/ф (34375) 2-44-84**

Исх. № 10 от 14.01.2019 г.

Главному государственному санитарному врачу по Талицкому, Байкаловскому, Тугулымскому районам, городу Камышлову, Камышловскому и Пышминскому районам, начальнику Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах
Н.М. Яковлевой.

# ИНФОРМАЦИЯ

о выполнении предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 01-14-13-09-03/1249 от 3.04.2018г. Срок выполнения предписания – до 01.02.2019г

| № п/п | Содержание мероприятия | № нормативного документа | Срок выполнения | примечание |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Продукцию хранить в заводской (производственной) упаковке, соблюдать сроки годности. | ТР ТС 021/2011 ст.10 п.3 пп.7,ст.17 п.7 | 10.04.2018г | Фото 1 |
| 2 | Организовать контроль параметров микроклимата производственных помещений пищеблока, уровня искусственной освещенности в производственных помещениях пищеблока. | СП1.1.1058-01 п.1.5 | 19.11.2018г | Протокол № П-4043, П-4042 от 19.11.2018г |
| 3 | Программа производственного контроля. Исправить раздел «Перечень…» | СП1.1.1058-01 п. 3.1. | 10.04.2018г | Прилож. 1 |
| 4 | В раздел «Перечень..» включить измерение МЭД, ЭРОА и др. | СП1.1.1058-01 п. 3.3. | 10.04.2018г | Прилож.2 |

14 01 9

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Мусоросборники очищать при заполнении на 2/3 объема. | СП 2.3.6.1079-01 п. 2.6 | 10.04.2018г | постоянно |
| 6 | В цехе для приготовления холодных закусок предусмотреть жалюзи | СП 2.3.6.1079-01 п. 4.14 | 10.04.2018г | Фото 2 |
| 7 | Посуду с поврежденной эмалью не использовать. | СП 2.3.6.1079-01 | 10.04.2018г | Фото 1 |
| 8 | Пунк снят на рассмотрении | | | |
| 9 | Мебель промаркировать согласно таблицы 1 СанПиН | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6 | 18.04.2018г | Фото 3 |
| 10 | Пунк снят на рассмотрении | | | |
| 11 | В групповой первой младшей группы набор мягкой мебели заменить | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 6.10 | 10.04.2018г | Списан и утилизирован |
| 12 | В спальнях кровати расположить, чтобы обеспечивался свободный проход. | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 6.13 | 10.04.2018г | Фото 4 |
| 13 | Пункт снят на рассмотрении | | | |
| 14 | После отсутствия детей более 5 дней принимать при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведения об отсутствии | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 11.2 | 10.04.2018г | Возложено на мед.сестру |
| 15 | Для детей младшей группы организовать дневной сон не менее 3-х часов | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.7 | 10.04.2018г | Прилож. 7 |
| 16 | В режиме дня отразить продолжительность НОД для детей 3-4 года не более 15 мин, 4-5 лет- не более 20 мин, для детей 5-6 лет – не более 25 мин, для детей 6-7 лет- не более 30мин. | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 11.10 | 10.04.2018г | Прилож 3,4,5,6,7 |
| 17 | Соблюдать требования п.11.11 СанПиН 2.4.1.3049-13, согласно которого максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает 30и 40 мин соответственно. | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 11.11 | 10.04.2018г | Прилож 3,4,5,6,7 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 18 | В режим дня включить данные о занятиях по физическому развитию, длительность занятий в зависимости от возраста | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 12.5. | 10.04.2018г | Прилож 3,4,5,6,7 |
| 19 | В буфетной первой младшей группы промаркировать разделочную доску, в буфетной младшей группы промаркировать разделочный нож. | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 13.3 | 10.04.2018г | Фото 5<br>Фото 6 |
| 20 | В журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов указывать час поступления скоропортящегося продукта, час фактической реализации. | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.1 | 10.04.2018г | Прилож. 8 Копия бракеражного журнала |
| 21 | Крупы, макаронные изделия хранить в заводской упаковке | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.6 | 10.04.2018г | Фото 1 |
| 22 | Не нарушать технологию приготовления блюд и кулинарных изделий. В технологических картах должны быть соблюдены требования к технологическим процессам. | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.11 | 10.04.2018г | Прилож. 9, 10 копия технологической карты № 218, 226 |
| 23 | Соблюдать требования Сан ПиН в соответствии с которыми питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню. | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 15.3 | 10.04.2018г | Прилож. 19,20,21,22,23 |
| 24 | В меню указывать информацию по пищевым веществам | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 15.5 | 10.04.2018г | Прилож. 19,20,21,22,23 |
| 25 | Смену постельного белья, полотенец проводить не реже одного раза в неделю | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 17.4 | 10.04.2018г | Всегда так было |
| 26 | Соблюдать п 19.1 СанПиН, согласно которого персонал проходит медицинские осмотры | СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 19.1 | 26.04.2018 | Прилож. 11,12 копия сан книжки |
| 27 | Соблюдать требования п.10.6 СП 3.1.1.3108-13 | СП 3.1.1.3108-13 п.10.6 | 16.08.2018г | Прилож. 13 копия сан книжки |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 28 | Организовать вакцинацию от гриппа | СП 3.1.2952-11 п.8.3 | 1.03.2018г | Прилож 14 |
| 29 | Организовать вакцинопрофилактику против кори | СП 3.1.2952-11 п. 6.2 | 23.04.2018 | Прилож 15 |
| 30 | Организовать вакцинопрофилактику против клещевого энцефалита | СП 3.1.3.2352-08 п. 6.9 | 5.04.2018 | Прилож 16,17,18 |
| 31 | Обеспечивать условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней, принимать решение о приостановлении учебного процесса в случае отсутствия по причине гриппа и ОРВИ 20% детей и более. | СП 3.1/3.2.3146-13 | постоянно | |

Приложения:

1. Фото 1 – хранение продуктов на складе на 1 листе (копия),
2. Протокол лабораторных испытаний на 2-х листах (копия),
3. Приложение 1 – перечень документов из программы производственного контроля на 3-х листах (копия),
4. Приложение 2 – перечень контролируемых факторов из программы производственного контроля на 1 листе (копия),
5. Фото 2 – жалюзи в цехе приготовления холодных закусок на 1 листе (копия),
6. Фото 3 – маркировка мебели в группе на 1 листе (копия),
7. Фото 4 – расстановка кроватей в спальне на 1 листе (копия),
8. Приложения 3,4,5,6,7 – режим дня по возрастам на 5 листах,
9. Фото 5 – маркировка разделочной доски в первой младшей группе на 1 листе (копия),
10. Фото 6 – маркировка ножа в младшей группе на 1 листе (копия),
11. Приложение 8 – журнал бракеража поступающего сырья на 1 листе (копия),
12. Приложение 9,10 – технологическая карта № 218,226 на 2-х листах (копия),
13. Приложение 19,20,21,22,23 – Двухнедельное меню и фактическое меню на 5 дней на 10листах,

14. Приложение 11,12 – Санитарные книжки сотрудников, у которых отсутствовали данные на носительство патогенного стафилококка на 2-х листах (копия),
15. Приложение 13 – Санитарные книжки сотрудников, у которых отсутствовали данные на носительство возбудителей кишечных инфекций на 1 листе (копия),
16. Приложение 14 – отказ Ковыляевой Н.А от прививки гриппа на 1 листе (копия),
17. Приложение 15 – Санитарная книжка сотрудника, у которого отсутствовали данные о прививке против кори на 1 листе (копия),
18. Приложение 16,17,18 – отказы сотрудников от прививке против КВЭ на 3-х листах (копия),

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 2» Ю.Г.Лопатина