**МДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 144»** В Управление Роспотребнадзора

150029, г. Ярославль, ул. Закгейма, д.7а по Ярославской области

Телефон/факс (4852) 74-65-12 заведующей

e-mail: yardou144@yandex.ru МДОУ «Детский сад № 144»

ОГРН 1027600788951 Новоселовой Е.С.

ИНН/КПП 7605016055/760401001

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 05.09.2017 | № |  |

Отчет о выполнении предписания № 53 от 03.02.2017г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Нарушение | План устранения |
| П.3.10.1 | Выполнить ограждение с третьей стороны у трех теневых навесов | Выполнено |
| П.3.15 | Ежегодно при смене песка иметь результат анализа его на соответствие гигиеническим нормативам | Выполнено |
| П.5.1,п.5.4. | Выполнить ремонтные работы стен: туалетной комнаты, буфетной группы №8, спальни группы №1, в группе №2 выполнить ремонт стены и заменить столешницу | Выполнено |
| П.5.5. | Заменить напольные покрытия в спальне групп № 6, 8, плитку в туалете группы № 10, прачечной | Выполнено частично. Заменены напольные покрытия в спальне групп № 6, 8, плитка в туалете группы № 10.В прачечной замена плитки запланирована на 2018 год в связи с отсутствием финансирования в 2017 г. |
| П.6.6. | Подобрать комплект стол-стул по размерам | Выполнено  |
| П.6.9 | Обеспечить учебные доски в игровых помещениях искусственным освещением | Выполнено |
| П.6.12 | Использовать для сна детей выкатные или выдвижные кровати | Выполнено |
| П.6.16.1-3 | Установить в туалетную комнату группы № 10 умывальник для персонала  | Выполнено |
| П.6.16.3 | Установить в туалетную комнату подготовительной группы для детей четвертую раковину | Выполнено |
| П.6.21 | Хранить весь уборочный инвентарь в туалетных комнатах в шкафах для уборочного инвентаря | Выполнено |
| П.7.3 | Закрывать шторы в спальных помещениях только на время сна детей | Выполнено |
| П.9.4 | Подвести к унитазам, используемым как слив для обработки горшков, горячую воду в туалетных комнатах для детей ясельного возраста | Выполнено |
| П.13.1 | Использовать площади загрузочного помещения для хранения овощей в ларях. Овощной цех оборудовать в соответствии с требованиями СанПиН | Выполнено |
| П.13.1 | В складе освободить площади помещения от неисправного холодильного шкафа и установить холодильники из загрузочной | Выполнено |
| п.13.1 | Установить раковины для мытья рук в овощном и мясо-рыбном цехе, моечную ванну вторичной обработки фруктов в горячем цехе | Выполнено |
| П.13.2 | Овощи сырые нарезаются через привод в овощном цехе | Выполнено |
| П.13.3 | Хранить разделочные доски «Зелень» и «Сельдь» в горячем цехе | Выполнено |
| П.13.3 | Промаркировать холодильник в складе | Выполнено |
| П.13.3 | Промаркировать кухонную посуду и инвентарь по принадлежности к готовым, полуфабрикатным и сырым продуктам | Выполнено |
| П.13.9 | Оборудовать воздушные разрывы в соответствии с требованиями СанПиН от моек в группах и пищеблоке | Выполнено |
| П.13.10 | Обеспечить разрыв от пола нижней полки стеллажей не менее 15 см в горячем и овощном цехе | Выполнено |
| П.14.1 | Отмечать в журнале бракеража час поступления и час реализации продукции | Выполнено  |
| П.14.1 | Не принимать продукты питания, если документы на них не оформлены должным образом | Выполнено |
| П.14.1 | Не принимать продукты питания в таре поставщика, если отсутствует копия маркировки производителя, заверенная должным образом | Выполнено |
| П.14.2. | Не нарушать сроки хранения продуктов питания, предоставить акт списания на коробку овсяных хлопьев с истекшим сроком | Выполнено |
| П.14.4 | Приобрести для склада психрометр для измерения температуры и влажности | Выполнено |
| П.14.10,п.14.11 | Адаптировать технологии приготовления блюд из сырых: рыбных, мясных, куриных фаршей, суфле, запеканок из вареного мяса к требованиям СанПиН | Выполнено |
| П.14.23 | В журнале бракеража готовой продукции разрешение на выдачу и подписи ставить за каждое блюдо | Выполнено |
| П.15.3 | Учитывать при подсчете выполнения суточных норм и калорийности потери на холодную обработку (несъедобную часть) | Выполнено |
| П.15.4 | В перспективном меню не проведены подсчеты итоговых значений калорийности по отдельным приемам пищи для учета и оценки распределения энергетической ценности в процентах от суточного рациона | Выполнено |
| П.15.5 | Привести в соответствие со сборниками рецептур технологические карты | Выполнено |
| П.15.5 | Обеспечить не формальное, достоверное ведение документации и подсчет питательных веществ и калорийности | Выполнено |
| П.15.5 | Сдать обед на выполнение калорийности и вложение питательных веществ по производственному контролю | Выполнено |
| П.15.6 | Привести в соответствие с требованиями санитарных правил суммарные объемы блюд в полдник и ужин | Выполнено |
| П.19.1 | Требовать у совместителей заверенную должным образом медицинскую книжку | Выполнено |
| П.19.2 | Внести в личные медицинские книжки данные: - Узи-исследований молочной железы у женщин после 40-лет- Гусевой А.В., Казарян Г.С., Орловой Т.Н. – исследования на брюшной тиф, Смирновой А.Р.- все исследования  | Выполнено |
| П.19.3 | Регистрировать в журнале осмотра младших воспитателей, связанных с раздачей, причину отсутствия на работе | Выполнено |
| П.19.6 | Приобрести воспитателям в группы спецодежду | Выполнено |

Заведующий Е.С.Новоселова