

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад № 26 «АЛЁНУШКА»**

**Тутаевского муниципального района**

телефон/факс: (48533) 7 – 93 – 78

e-mail: doual26@mail.ru.

152321, Ярославская область,

Тутаевский район,

п. Константиновский,

ул. 20 лет Октября, д. 1а,

09.08.2017 № 109/01

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области

А.М.Звягин

Главный специалист-эксперт отдела эпидемиологического надзора

О.В. Попова

**Информация о мерах исполнения предписания № 1183 от 30.08.2016г.**

№ п/п	Содержание предписаний	Выполнение	Примечание
1.	<i>В соответствии с п. 15.1 СП 3.1/3.2.3146-13 и п.18.1 и п. 17.7 СанПиН 2.4.1.3049-13:</i> в очагах инфекционных заболеваний в период карантина вести медицинское наблюдение за контактными детьми и сотрудниками; опрашивать о состоянии здоровья контактных; результаты наблюдения и опроса отражать в карантинном журнале.	Медицинское наблюдение ведётся и за контактными детьми и за сотрудниками. Результаты отражаются в карантинном журнале.	Фото 1.
2.	<i>В соответствии с пунктом 13.8.</i> установить раковину для мытья рук в цехе готовой продукции.	Раковина для мытья рук установлена в цехе готовой продукции.	Фото 2.
3.	<i>В соответствии с пунктом 13.1. приложение №4</i> оборудовать пищеблок необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (в мясорыбном цехе установить производственные ванны для обработки мяса, рыбы, птицы, овощей, для мытья рук, грамотно установить производственные столы, иметь холодильное оборудование с температурой в камере не выше +2°С).	Приобретено и установлено технологическое оборудование. В мясорыбном цехе: раковина для обработки мяса/ рыбы; раковина для обработки овощей/ фруктов, стол и раковина для обработки птицы (куры). В цехе готовой продукции установлены разделочные столы для сырой и готовой продукции.	Фото 3 Фото 4 Фото 5 Фото 6

4.	<i>В соответствии с пунктом 13.2. и 14.24.</i> упорядочить хранение оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с маркировкой по цехам (не нарушая поточность технологического процесса), исключить возможность контакта «сырого» и «готового».	Инвентарь для готовой, сырой продукции хранится отдельно друг от друга. На стеллажах в цехе готовой продукции хранится инвентарь для готовой продукции. В цехе овощном, мясорыбном хранится инвентарь для сырой продукции	Фото 7 Фото 8
5.	<i>В соответствии с пунктом 14.8</i> соблюдать поточность (зоны «СП и ГП»), упорядочить хранение промаркированных ножей и досок в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.	Поточность упорядочен а – зона «СП» размещена перед зоной «ГП»  Промаркированные ножи и доски хранятся отдельно в цехе готовой и мясорыбной и овощной продукции	Фото 9 Фото 9
6.	<i>В соответствии с пунктом 14.2</i> соблюдать условия хранения и сроки реализации продуктов в соответствии с нормативно-технической документацией (мясо, птица).	Птица поставляется в детский сад охлажденная и хранится в холодильнике при температуре 0 - +2. Реализация мяса птицы в течение 5 суток. Мясо поставляется частично охлажденное и частично замороженное. Охлажденное мясо хранится в холодильнике при температуре -1 -+4. Реализуется в течение 6 суток. Замороженное мясо хранится в морозильной камере при температуре не выше -18.	Фото 15 Фото 16
7.	<i>В соответствии с пунктом 13.4 и 17.10</i> установить решетки на вентиляционные отверстия у вытяжки на пищеблоке.	Решетки установлены	Фото 10
8.	<i>В соответствии с пунктом 13.9.</i> на пищеблоке и в буфетных в местах присоединения производственных ванн к канализации оборудовать воздушные разрывы.	На пищеблоке и в шести групповых буфетных в местах присоединения производственных ванн к канализации оборудованы воздушные разрывы	Фото 11,12 Фото 13
9.	<i>В соответствии с пунктом 13.10.</i> установить двухсекционную ванну для мытья кухонной посуды, хранить чистую посуду на стеллаже (для «ГП» и «СП» отдельно) на высоте не менее 35 см от пола.	Установлена двухсекционная ванна для мытья кухонной посуды. Хранение чистой посуды организовано на стеллаже и полках по (для «ГП» и «СП» отдельно) на высоте 35 см от пола.	Фото 13 Фото 14 Фото 15
10.	<i>В соответствии с пунктом 14.24</i> приобрести холодильник для хранения суточных проб с установкой его в горячем цехе.	Для хранения суточных проб установлен холодильник из медицинского кабинета	

11.	В соответствии с пунктами 17.5. и 13.17 при хранении рабочего раствора дез. средства на емкости указывать название дез. средства, дату приготовления, концентрацию раствора (пример: 0,06); назначение; (СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» п.п.2.7, 3.4.,4.1.5.,4.2.2.).	На емкости хранения дезсредства указывается: название дез. средства, дата приготовления, концентрация раствора, назначение.	Фото 14
12.	В соответствии с пунктом 18.1. абзац 9 медицинским работникам провести учебу среди сотрудников по организации дезинфекционного режима и разработать памятки по работе с дез. средствами на местах (на пищеблоке, в группах, на прачечной).	Проведена учёба с сотрудниками по проведению профилактической и текущей дезинфекции. Разработаны памятки по работе с дезсредствами	Фото 17
13.	В соответствии с пунктом 13.6 во всех группах в буфетных для ополаскивания посуды установить гибкие шланги с душевой насадкой.	Во всех группах в буфетных для ополаскивания посуды установлены гибкие шланги с душевой насадкой.	Фото 15
14.	В соответствии с пунктом 6.13 в группе №4 заменить раскладушки с <u>мягким ложем</u> на раскладушки с <u>жестким ложем</u> .	Приобретены раскладушки в количестве 12 штук	
15.	В соответствии с пунктом 17.14. во всех группах выделить место в шкафах для хранения чистого белья;	В спальнях, групповых в шкафах выделены места для хранения чистого белья.	Фото 16
16.	В соответствии с пунктом 7.7. и СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 обеспечить освещенность во всех помещениях детского сада в соответствии с санитарными правилами, нормами.	Во всех буфетных заменено осветительное оборудование. В групповых регулярно заменяются перегоревшие лампы.	
17.	В соответствии с пунктом 6.21 в группе №1 в туалетной комнате установить вешалки для детских полотенец по списочному составу детей.	Приобретены новые вешалки для полотенец	Фото 18
18.	В соответствии с пунктами 5.1., 5.2., 5.4., 5.5. в <u>четырёх из шести групп в туалетных и пищеблоке</u> устранить дефекты покрытия стен (отслоилась или отсутствует кафельная плитка), потолков (отслоилась краска) и пола (отсутствует кафельная плитка или ее дефекты).	Во всех туалетных устранены дефекты покрытия стен и полов.  В пищеблоке был проведен косметический ремонт – замена плитки на стенах и полу.	Фото 19  Фото 20

<p>19. В соответствии с пунктом 19.2 все сотрудники должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, с занесением сведений об иммунизации в медицинские книжки и сертификаты профилактических прививок (иммунизация против кори сотрудников до 55 лет).</p>	<p>Все сотрудники имеют прививки в соответствии с национальным календарём профилактических прививок, данные занесены в личную медицинскую книжку и сертификат профилактических прививок. Все сотрудники до 55 лет привиты против кори, за исключением тех кто, перенес заболевание раньше.</p>	
--	--	--

Заведующий



Е.Г.Новикова