

**Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад с
приоритетным осуществлением
деятельности по физическому
направлению развития детей № 30»
(МБДОУ №30)**

ул. Комсомольская, 14а, п. Буланаш
Артемовский район,
Свердловская область, 623794
тел (34363) 55-1-62
E-mail: zhuravushka30@mail.ru
<http://30art.tvoysadik.ru/>

от 16.07.2020 № 78

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Свердловской
области в г. Алапаевск, Алапаевском,
Артемовском и Режевском районах

Ю.Ю. Литвиненко

Я, Федулова Евгения Александровна, заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей № 30», (далее МБДОУ № 30), по результатам обследования (основание: Распоряжение Управления Роспотребнадзора по Свердловской области о проведении плановой выездной проверки юридического лица от 23.08.2019г № 01-01-01-03-02/26500; Предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований от 11.10.2019г. № 66-02-01/30-4965-2019, направляю информацию о допущенных нарушениях и проведенных мероприятиях по их устранению:

№	Содержание мероприятия	Мероприятия по устранению
1.	Осуществлять мероприятия по проведению производственного контроля, в соответствии с программой производственного контроля, юридическим лицом – МБДОУ № 30 исследование соли йодированной проводить 2 раза в год, определение нитратов, пестицидов в овощах проводить 4 пробы в год – фактически данные исследования проводить (Предоставить подтверждающие документы в Алапаевский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области)	В программу производственного контроля внесены изменения: исключены показатели «Соль йодированная»; «Нитраты, пестициды в овощах». Программа производственного контроля утверждена 25.02.2020г. № 17/1-Д (прилагается). При необходимости в программу производственного контроля будут внесены изменения.
2.	Программе производственного контроля содержать полный перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проведения	Выполнено. Внесены изменения в программу производственного контроля: приложение № 3 «Программа лабораторного контроля по питьевой воде» - добавлен раздел «Точки отбора проб»; Приложение № 5 « Лабораторный контроль за содержанием действующего вещества в дезинсектантах» - добавлен раздел «Точки отбора проб».

	лабораторных исследований и испытаний): указать контрольные точки отбора раствора дезинфицирующего средства, питьевой воды	
3.	Питьевую воду привести к безвредности по химическому составу по показателю: содержание марганца/ Марганец (Mn, суммарно) (привести к нормальному уровню не более 0,1 мг/дм ³). Подтверждающие документы предоставить в Алапаевский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области	Выполнено. Произведена замена фильтров и картриджей водоочистительного оборудования (февраль 2020 г.) Протокол лабораторных испытаний № 2041 от 6 марта 2020 года (Питьевая вода): содержание марганца (мг/дм ³) – 0,048 (прилагается).
4.	Раковину для мытья рук в овощном цехе оборудовать смесителем, конструкция которого исключает повторное загрязнение рук после мытья	Выполнено. Раковина для мытья рук в овощном цехе пищеблока оборудована смесителем, конструкция которого исключает повторное загрязнение рук
5.	Стены в складском помещении для хранения продуктов на высоту 1,7 метра окрасить влагостойкими красками для внутренней отделки	Выполнено. Стены складского помещения окрашены водостойкой эмалью на высоту 1, 7 м.
6.	Не нарушать порядок мытья кухонной посуды – посуду просушивать в опрокинутом (перевернутом) виде	Выполняется.
7.	Не использовать пищевую продукцию – горбуша филе свежемороженая (дата изготовления 10.09.2019г. изготовитель ООО «Березовский рыбзавод», рыбоперерабатывающий цех (Адрес: Свердловская область, г. Березовский, ул. Лесная, 2а)) не соответствующую требованиям нормативной и технической документации, по показателю «массовая доля глазури»	Выполнено. Филе свежемороженой горбуши не используется. Используется горбуша ПСГ. БП мороженая 1 сорта (ООО «Камкорн и Ко» г. Петропавловск-Камчатский, ул. Вилуйская, 21 СРТР «Пролив Лонга») Протокол лабораторных испытаний № 2162 от 11 марта 2020 г.: массовая доля глазури – 1,1% (прилагается).
8.	Проводить полную смену песка на игровых площадках, иметь сопроводительные документы на песок по радиологический, санитарно-химическим, микробиологическим показателям, имеющийся в песочницах	Выполнено. Приобретен песок - класс 1, ГОСТ 8735-88 (6 куб.м) ООО Карьер «Мысы» Технический паспорт № 5208/2019
9.	Отделку стен в туалете старшей группы, в умывальной средней группы № 1 привести в соответствие требованиям: восстановить кафельную плитку	Выполнено. Кафельная плитка в туалете старшей группы, в умывальной средней группы № 1 восстановлена.
10.	В приемной младшей группы № 1 линолеум подвести под плинтуса, устранить дефект отделки у порога в складском помещении восстановить часть плиток	Выполнено. В приемной младшей группы № 1 линолеум подведён под плинтуса, в складском помещении восстановлены плитки на полу у порога
11.	Провести маркировку мебели согласно	Выполнено.

	требованиям санитарных правил. Подбор мебели проводить с учетом роста детей согласно таблице 1	Мебель промаркирована согласно требованиям санитарных правил
12.	Относительную влажность воздуха в игровой группы раннего возраста и в групповой младшей группы № 2 привести в соответствие требованиям – нормативный уровень от 40 до 60%. Предоставить подтверждающие документы в Алапаевский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области	Выполнено. На 2020 год заключен договор по производственному контролю с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» на сумму 40 550 рублей 28 копеек. 18.03.2020 года проведены лабораторные исследования параметров микроклимата в помещениях группы раннего возраста и младшей группы № 2. Показатели уровня влажности положительные.
13.	Туалетные для детей и персонала обеспечить подводкой горячей воды за счет водонагревателей накопительного типа, с наличием горячей воды	Выполнено. Установлены в умывальных во всех группах водонагреватели накопительного типа для подачи горячей воды.
14.	Разделочный инвентарь привести к следующему требованию: в буфетной группы раннего возраста ножи промаркировать; разделочный инвентарь и оборудование на пищеблоке промаркировать – нанести маркировку ножей и терки	Выполнено. Разделочный инвентарь и оборудование в буфетной группы раннего возраста и на пищеблоке промаркированы.
15.	Кухонную посуду использовать по назначению – в овощном цехе для картофеля не использовать ведро с маркировкой «сыпучие продукты»	Выполнено. Выдано новое ведро по назначению для овощного цеха с маркировкой «Овощи».
16.	Чистую кухонную посуду хранить на стеллаже в перевернутом виде. Чистые кастрюли в буфетной средней группы № 1 не хранить на полке, на высоте менее 0, 35 м от пола	Выполнено. Кухонная посуда хранится на стеллаже в перевернутом виде. В буфетной средней группы № 1 полка для хранения посуды перенесена на высоту 0, 35 м от пола
17.	Не нарушать требования к правилам мытья посуды: проводить просушивание кастрюль на решетчатых полках	Выполнено. В буфетных во всех группах установлены решетчатые полки для просушивания кастрюль
18.	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохранять до окончания реализации продукции. Результаты входного контроля поступающих продуктов регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся	Выполняется.

	пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 5)	
19.	Фактический рацион питания привести в соответствие утвержденным примерным 10-дневным меню. Не допускать повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в последующие два дня	Выполняется. Рацион питания приведён в соответствие требованиям (прилагаются сканы меню-требований на 10 дней)
20.	Организовать проведение вакцинации против гепатита «А» в соответствии с действующим календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям (Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области № 9 от 18.06.2008г.) - воспитателя Тагировой О.И.	Выполнено: V1 02.12.2019 г. V2 15.07.2020 г
21.	Организовать контроль за проведением предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу, проводимых в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний	Выполнено. Проведены исследования на возбудителей кишечных инфекций: Колбина Е.В. – 17.01.2020 г. Лыжина Н.Г. – 21.01.2020 г. Лыжин А.В. – 21.01.2020 г. Проведены исследования на брюшной тиф: Бучина Н.В. – 18.11.2019 г. Лыжина Н.Г. – 20.11.2019 г. Лыжин А.В. – 20.11.2019 г. Колбина Е.В. – 20.11.2019 г.

Заведующий МБДОУ № 30

Е.А. Федулова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575811

Владелец Федулова Евгения Александровна

Действителен с 15.04.2021 по 15.04.2022