

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 31 «ЯГОДКА» п.ОСНОВНОЙ
НОВОУЗЕНСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

413351, Саратовская обл
Новоузенский район,
п.Основной,
ул.Рабочая ,д. 8

Ведущему специалисту – эксперту
Юго-Восточного территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Саратовской области
Ермиловой Н.В.

Ответ на предписание № 37 от 23 мая 2023 г.
об устранении выявленных нарушений обязательных требований

№ п/п	Содержание мероприятия	Сведения об исполнении
1.	В нарушение п. 1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» нарушена периодичность прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения работниками МДОУ «Детский сад № 31 «Ягодка» п.Основной Новоузенского района Саратовской области»	Согласно Приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников , предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» Медицинский осмотр сотрудниками ДОУ пройден
2.	В нарушении п. 8.1.7 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» В ежедневном меню, размещенном в доступных для родителей	В месте, доступном для родителей ,размещено меню, с указанием массы и калорийности порции.

	месте, не указываются масса и калорийность порции.	
3.	В нарушение п. 2.4.12, п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» общественного питания населения» отсутствует инструкция по приготовлению и применению дезинфицирующего раствора «Жавельон»	В пустующей группе, в приемной, (недоступном для детей месте) организовано место для разведения раствора «Жавельон». Разработаны и размещены инструкции по приготовлению и применению дезинфицирующего раствора «Жавельон» в месте его приготовления.
4.	В нарушении п. 3.2. 3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» несколько шкафчиков для хранения верхней одежды воспитанников, размещенных в приемной групповой, имеют неисправности, а именно: пластмассовые ручки не до конца прикручены к дверцам шкафов и из-за несоответствия размера деталь, которая имеет острые края, значительно выступает из поверхности дверцы и может являться причиной травматизации воспитанников.	Шкафчики для хранения верхней одежды воспитанников отремонтированы: устранены дефекты в шкафчиках, приобретены 13 штук новых ручек для дверей шкафов, остальные плотно прикручены.
5.	В нарушение п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» выявлено использование посуды (стаканов) с механическими дефектами (сколы на поверхности).	Проведена ревизия посуды: стаканы с механическими дефектами (сколами на поверхности) устранены.
6.	В нарушение п.п. 2.4.9, 2.11.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в групповой имеются спортивные маты, которые используются для игр воспитанниками, имеют ветхое покрытие и дефекты в нем, что препятствует проведению качественной ежедневной уборке с использованием мыльно-содового раствора.	Дефекты покрытия спортивных матов устранены (прошиты).

7.	В нарушение п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» представленные индивидуальные сиденья на унитаз для воспитанников выполнены из тканого материала, не позволяющего проводить их ежедневную обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Приобретены и заменены индивидуальные сиденья на унитаз для воспитанников, на сиденья из материала (пластмассовые, в количестве 3 шт.), позволяющего проводить их ежедневную обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
8.	В нарушение п. 3,10; п. 4.5, п. 4.6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» В силу требований п. 2.9 настоящих санитарно-эпидемиологических норм и правил: предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса.	Приобретена двухсекционная мойка, смеситель с гибким шлангом с душевой насадкой (для ополаскивания) Организован режим мытья кухонной и столовой посуды: промаркированы моечные ванны, оборудованы герметичными пробками, гибким шлангом с душевой насадкой (для ополаскивания). Ёмкость для полного погружения посуды в раствор с дез.средством. Разработаны и размещены инструкции о правилах мытья посуды с учетом применяемого дезинфицирующего и моющего средства с указанием их концентрации и объема.
9.	В нарушение п.п.7.1.4, 8.1.10 СанПин 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» суточные пробы хранятся в не плотно закрывающихся емкостях.	Заменены крышки на ёмкостях для суточных проб.
10.	В нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» потолок на втором этаже при входе на лестницу имеет дефекты в виде отслоения штукатурки в межплиточном шве.	Устранены дефекты потолка на втором этаже в межплиточном шве.

11.	В нарушение п. 2.8, 8.1.4 СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» при ретроспективном сравнительном анализе представленных документов (примерное меню, бракеражный журнал скоропортящихся продуктов, журнал по контролю за качеством готовой пищи, технологические карты блюд и кулинарных изделий) установлено, что 24.03.2023г., 07.04.2023г. при организации питания детей на обед представлено блюдо «Жаркое подомашнему» Технологическая карта №51, 27.03.2023г., 04.04,2023г. на обед представлено блюдо «Тефтели мясные» (Технологическая карта № 58) однако, согласно записям в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поставка мяса говядины, которое используется для приготовления данного блюда, зафиксирована в журнале 12.05.2023г.	Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню, допуская замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции только с учетом ее пищевой ценности. Разработаны технологические карты из мясо птицы.
-----	--	---

Заведующая МДОУ:



О.В.Брянцева