

Приложение
к сопроводительному письму
от 28.04.2017 г. №_____

Отчет об устранении нарушений, выявленных в ходе проверки Муниципального бюджетное дошкольного образовательного учреждения детский сад № 1

№ №	Нарушения, выявленные в ходе проверки	Наименование мероприятий по устранению нарушений	Дата устранения	Результат мероприятий, полнота устранения нарушения	Причины не исполнения
1	2	3	4	5	6
1.	Во избежание загрязнения песка обеспечить закрывание песочниц в отсутствие детей крышками или полимерными пленками- п. 3.15.СанПиН 2.4.1.3049-13	Приобретение крышек или полимерных пленок	25.04.2017 г.	Приобретена армированная пленка для закрывания песочниц	нет
2.	Провести подбор детской мебели с учетом роста детей и ее маркировку – п.6.6.СанПиН 2.4.1.3049-13	Приобретение новой мебели, подбор и перераспределение имеющейся	27.04.2017 г.	Мебель, имеющаяся в наличии, перераспределена с учетом роста детей, предоставлена информация в Управление образования Чебаркульского городского округа о необходимости приобретения столов и стульев	нет
3.	Выделить отдельное помещение для хранения неисправных и перегоревших ламп и обеспечить их утилизацию в порядке, предусмотренном законодательством РФ- п.7.8. СанПиН 2.4.1.3049-13		03.04.2017г	Для хранения неисправных и перегоревших ламп имеется подсобное помещение (склад-сарай), расположенный на территории детского сада	Нет
4.	Обеспечить индивидуальное хранение постельных принадлежностей и белья в групповых (в ячейках, в	Приобретение чехлов	27.04.2017	В настоящее время постельные принадлежности и бельё хранятся в индивидуальных	нет

	индивидуальных чехлах)- п.6.13. СанПиН 2.4.1.3049-13			чехлах.	
5	Организовать питание в соответствии с примерным 2-х недельным меню, утвержденным руководителем дошкольной организации, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов- СанПин 2.4.1.3049-13		03.04.2017	Организовано питание в соответствии с примерным 2-х недельным меню, утвержденное руководителем учреждения	нет
6	Складские помещения обеспечить приборами учёта температуры и влажности	Приобретение приборов учета	29.03.2017г.	Приборы учёта температуры и влажности имеются в складских помещениях	нет
7	Обеспечить входной контроль поступающих продуктов. Не допускать к приему продукты без сопроводительных документов и не имеющих маркировки. Маркировочные ярлыки сохранять до конца реализации – СанПиН 2.4.1.3049-13	Контроль поступающей продукции	с 29.03.2017	Обеспечивается входной контроль поступающих продуктов. Маркировочные ярлыки сохраняются до конца реализации продуктов.	нет
8	Обеспечить режим мытья столовой посуды в соответствии с санитарными правилами, вывесить соответствующие инструкции по режиму мытья посуды с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств- СанПиН 2.4.1.3049-13	Подготовка инструкций по мытью посуды и применению дезраствора	06.03.2017г.	Обеспечен режим мытья столовой посуды в соответствии с санитарными правилами, размещены соответствующие инструкции по режиму мытья посуды с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств	нет
9	При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечить выполнение технологии приготовления блюд согласно технологической карте, а также санитарно-эпидемиологических	Контроль за приготовлением и хранением блюд	06.03.2017г.	обеспечено строгое соблюдение правил хранения приготовленных блюд	нет

	требований к процессам приготовления блюд, обеспечить строгое соблюдение правил хранения приготовленных салатов- п.14.17.СанПиН 2.4.1.3049-13				
10	В буфетных вывесить на видном месте инструкции по правилам мытья столовой посуды с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Иметь промаркированные ёмкости с крышками для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе – пп 13.15., 13.15. СанПиН 2.4.1.3049-13	Приобретение ёмкостей для замачивания посуды; изготовление инструкций	С 29.03.2017г.	В буфетных размещены на видном месте инструкции по правилам мытья столовой посуды с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Приобретены и промаркированы ёмкости с крышками для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе	нет
11	При осуществлении процессов производства пищевой продукции осуществлять процедуры, основанные на принципах ХАССП, доработать программу производственного контроля, обеспечить ведение документации в полном объеме в соответствии с санитарными правилами – ст.10 п.2,3 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	Доработка программы, утверждение ответственных лиц	27.04.2017	При осуществлении процессов производства пищевой продукции осуществляются процедуры, основанные на принципах ХАССП, доработана программа производственного контроля, ведение документации осуществляется в полном объеме в соответствии с санитарными правилами	Нет
12	Организовать хранение уборочного инвентаря в шкафах, при этом хранение инвентаря для уборки в туалетах отдельно от прочего инвентаря- п.6.21.СанПиН 2.4.1.3049-13	В течение года будет осуществлено приобретение дополнительных шкафов.	С 29.03.2017	Хранение уборочного инвентаря организовано в шкафах, хранение инвентаря для уборки в туалетах отдельно от прочего инвентаря.	нет
13	Организовать плановый ежегодный осмотр детей детского сада на	Организация осмотра	Апрель 2017г.	Организован осмотр детей детского сада на контагиозные	нет

	контагиозные гельминтозы- п.18.2.1.СанПиН 2.4.1.3049-13			гельминтозы	
14	Обеспечить качественный утренний приём детей с обязательной термометрией в ясельной группе и по показаниям (при наличии катаральных явлений) в дошкольных группах СанПиН 2.4.1.3049-13	Приобретение электронных термометров, строгий контроль за приёмом детей	С 29.03.2017	Обеспечен качественный утренний приём детей с обязательной термометрией в ясельной группе и по показаниям (при наличии катаральных явлений) в дошкольных группах, приобретены электронные термометры	Нет
15	Устранить замечания по оформлению личных медицинских книжек, в частности: заменить книжки неустановленного образца, проставить требуемые профпрививки. Организовать профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников детского сада не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока и лиц, участвующих в раздаче пищи, не реже 1 раза в год.- СанПиН 2.4.1.3049-13	- замена книжки одного сотрудника; - заключение договора на проведение гигиенической подготовки и аттестации работников; - анализ полноты количества прививок у сотрудников д/сада.	Апрель 2017г.	1. Заменена книжка неустановленного образца; 2. Проставлены необходимые прививки сотрудникам д/сада; 3. Составлен и подписан договор на проведение гигиенического обучения сотрудников (13 чел.).	нет

Заведующий МБДОУ д/с №1

С.В. Огородова