

МКДОУ Сортавальского МР РК ДС №23
«Ладушки»

Отчёт по предписанию № 18 от 30.03.2020 года

№ Пункта СанПиН	Корпуса	Итог выполнения
	Корпус №4, ул. Матросова, д.13	
3.1	Обеспечение ограждения территории по периметру учреждения	Выполнено
3.18	Оборудование площадки для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания	Выполнено.
4.16	Остекление окон из цельного стеклопакета, замена разбитых стёкол	Выполнено
7.3	Оборудование световых проёмов в групповых, игровых и спальнях регулирующими солнцезащитными устройствами	Выполнено
7.1	Доведение уровней искусственного освещения в помещениях в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Выполнено
7.8	Содержание источников искусственного освещения в исправном состоянии	Выполнено
5.1; 5.5	Отделка стен, полов, потолка в помещениях групповых, раздевалок, спален, умывален	Выполнено частично
8.1	Проведение ревизии, очистки контроля за эффективностью вытяжной вентиляции в варочном зале пищеблока	Выполнено
13.6; 13.10	Установка гибких шлангов с душевой насадкой на пищеблоке и буфетных	Выполнено
14.12	Обеспечение обработки сырого яйца в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Выполнено
14.24	Обеспечение отбора суточных проб готовой продукции	Выполнено
14.2	Обеспечение хранения пищевой продукции с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем на пищеблоке	Выполнено
4.32	Обеспечение промаркированными	Выполнено

	закрытыми ёмкостями для доставки пищи от пищеблока до групповых	
19.1; 19.2; 20.1	Прохождение персоналом предварительных и периодических медицинских осмотров и гигиенической аттестации	Выполнено
3.8	Выполнение инженерно-технических, санитарно-гигиенических мероприятий по защите от грызунов	Выполнено
15.5;15.6	Соответствие фактического меню примерному десятидневному	Выполнено
	Корпус №4 ул. Локомотивная д.4А	
3.9	Установка теневого завеса на территории каждой групповой площадки	Выполнено
4.13	Обеспечение условий для просушивания верхней одежды и обуви	Не выполнено
4.27	Обеспечение условий для мытья: рук в буфетах -раздаточных	Выполнено
7.3	Оборудование световых проёмов в групповых и игровых регулируемые солнцезащитными устройствами	Выполнено
17.5	Ежедневное обеззараживание санитарно-технического оборудования в умывальнях и туалетах	Выполнено
5.1; 5.2; 5.5	Отделка стен, потолков, полов в помещениях пищеблока, прачечной, групповых, раздевалок, спален, умывален	Выполнено частично
14.1	Обеспечение входного контроля поступающих продуктов на пищеблоке	Выполнено
13.2; 13.3; 13.19	Тара, посуда, инвентарь из разрешённых материалов	Выполнено
14.23; 19.3	Ведение производственных журналов на пищеблоке	Выполнено
14.24	Обеспечение от бора суточных проб готовой продукции	Выполнено
14.2	Правила хранения пищевой продукции на пищеблоке	Выполнено
13.11; 14.8	Обеспечение маркировки и хранения инвентаря на пищеблоке	Выполнено

13.17	Мытьё столов на пищеблоке дезинфицирующим средством	Выполнено
15.3; 15.5	Соответствие фактического меню примерному десятидневному	Выполнено
13.14	Обеспечение правильного хранения столовых приборов	Выполнено ¹
4.35	Обеспечение в прачечной разделных входов для сдачи и получения грязного и чистого белья	Не выполнено
19.1; 19.2; 20.1	Прохождение персоналом предварительных и периодических мед. осмотров и гигиенической аттестации	Выполнено
3.4	Проведение профилактической дезинфекции помещений	Выполнено
3.8	Инженерно-технические, санитарно-гигиенические мероприятия по защите от грызунов	Выполнено
8.1	Проведение ревизии, очистки контроля за эффективностью вытяжной вентиляции в пищеблоке	Выполнено
	Корпус №6, с. Хелюля, ул. Центральная	
3.15	0 соответствии нормативам завозимого песка	Не выполнено
3.5	Выделение на территории хозяйственной зоны	Частично выполнено
14.12	Обеспечение обработки сырых яиц в соответствии с требованиями	Выполнено
4.2.1	Проведение профилактической дезинфекции в соответствии с нормативными документами	Выполнено
14.5	Условия хранения сливочного масла	Выполнено
14-24	Хранение суточных проб в соответствии с требованиями	Выполнено
14.2	Обеспечение хранения пищевых продуктов в соответствии с требованиями	Выполнено
14.5	«Сметана, творог, хранятся в таре с крышкой»	Выполнено
Пр. 6. 16	Ведение производственных журналов на пищеблоке	Выполнено
17.1	Уборка помещений в соответствии с требованиями	Выполнено
17.14	«Чистое бельё доставляется в мешках и	Выполнено

	хранится в шкафах»	
3.8	Инженерно-технические, санитарно-гигиенические мероприятия по защите от грызунов	Выполнено'
	Корпус № 1, уя. Победы д. 14	
3.11	Выделение спец. места для хранения колясок, санок, велосипедов, лыж	Выполнено
3.15	Необходимость закрывать песочницы в отсутствие детей	Выполнено.
5.1; 5.4	Отделка стен, потолков, окон в помещениях групповых, раздевалок, спален, умывален, прачечной, коридорах	Выполнено
19.1; 19.2; 20.1	Прохождение предварительных и периодических мед. осмотров и гигиенической аттестации	Выполнено
	Корпус №8, п. Вяртсиля, ул. Мира д.18, 20	
5.1; 5.2; 5.4	Отделка помещений	Выполнено
13.14	Хранение столовых приборов в соответствии с требованиями	Выполнено
13.3	Хранение посуды на решётчатых стеллажах	Выполнено
13.4	Установка локальной вытяжной системы вентиляции	Выполнено'
6.6	Подбор мебели для детей с учётом ростно-возрастных показателей	Выполнено
3.8	Инженерно-технические, санитарно-гигиенические мероприятия по защите от грызунов	Выполнено
	Корпус № 5 п. Хаапалампи, ул. Набережная д. 11	
3.6; 3.12	Выделение групповых площадок на игровой территории	Выполнено частично
4.16	Остекление окон из цельного стеклопакета, Замена разбитых стёкол	

		Не выполнено
14.1	Обеспечение входного контроля: поступающих продуктов	Выполнено
7.8	Об исправном состоянии источников искусственного освещения	Выполнено
5.1; 5.2; 5.5	Отделка помещений	Выполнено частично
13,6; 13.10	Установка гибких шлангов для ополаскивания посуды	Не выполнено
19.1; 19.2; 20.1	Прохождение персоналом предварительных и периодических мед. осмотров и гигиенической аттестации	Выполнено
6.6	Подбор мебели для детей с учётом ростно-возрастных показателей	Выполнено
3.8	Инженерно-технические, санитарно-гигиенические мероприятия по защите от грызунов	Выполнено
15.6; 15.7; пр. 8 и 13	Соблюдение в меню ежедневных продуктов и остальных	Выполнено