

Начальнику территориального отдела  
Управления Федеральной службы по надзору в  
сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по Кемеровской  
области в городе Киселевске, Прокопьевске и  
Прокопьевском районе  
Котелевской В.А.

*заведующего муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 5 «Лучик»  
Прокопьевского городского округа  
Вуйминой Н.И.*

### Отчет

о результатах устранения нарушений, выявленных в ходе плановой проверки (акт проверки от 01.11.2016г. № 1144-16 в отношении муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 5 «Лучик»)

При проверке соблюдения требований законодательных и иных правовых актов Российской Федерации и санитарного законодательства муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 5 «Лучик» (далее – МБДОУ «Детский сад № 5») выявлены нарушения санитарного законодательства и даны предписания:

№ п/п	Предписания, согласно выявленным нарушениям	Принятые меры по устранению выявленных нарушений
1.	В бытовой холодильник для хранения суточной продукции установить термометр для контроля температурного режима (срок 10.08.2017г.)	В бытовой холодильник для хранения суточной продукции установлен термометр для контроля температурного режима ( <b>фото № 1</b> )
2.	Соблюдать режим мытья столовой посуды (проводить ополаскивание столовой посуды температурой не ниже 65 градусов). Срок до 10.08.2017г.	Режим мытья столовой посуды соблюдается (проводится ополаскивание столовой посуды температурой не ниже 65 градусов, <b>фото № 2</b> ).
3.	Чистые столовые приборы хранить в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх (срок до 10.08.2017г.)	Чистые столовые приборы хранятся в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении

		ручками вверх <b>(фото № 3)</b>
4.	В конце рабочего дня проводить обработку дезинфицирующими средствами производственных столов для сырой продукции (срок до 10.08.2017г.)	В конце рабочего дня проводится обработка дезинфицирующими средствами производственных столов для сырой продукции ( <b>инструкция по разведению раствора прилагается</b> ). <b>Ксерокопия тетради инструктажей прилагается.</b>
5.	Исключить контакт сырой и готовой продукции при заготовке продуктов и их приготовлении (срок до 10.08.2017г.)	Исключен контакт сырой и готовой продукции при заготовке продуктов и их приготовлении. <b>Ксерокопия тетради инструктажей прилагается.</b>
6.	Проводить заготовку овощей (капусты, моркови, картофеля) перед варкой (срок до 10.08.2017г.)	Проводится заготовка овощей (капусты, моркови, картофеля) перед варкой. <b>Ксерокопия тетради инструктажей прилагается.</b>
7.	Порционировать блюда в соответствии с выходом блюд, указанном в меню (до 10.08.2017г.)	Порционируются блюда в соответствии с выходом блюд, указанном в меню. <b>Ксерокопия тетради инструктажей прилагается.</b>
8.	При отборе суточных проб проводить в полном объеме (до 10.08.2017г.)	При отборе суточных проб проводится в полном объеме <b>(фото № 4, 5)</b>
9.	Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню (до 10.08.2017г.)	Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. <b>Ксерокопия журнала бракеража и 10-дневного меню прилагается.</b>
10.	Исключить повторяемость одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня (до 10.08.2017г.)	Исключена повторяемость одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня. <b>Ксерокопия журнала бракеража и 10-дневного меню прилагается.</b>
11.	Представить в полном объеме сведения о профилактических прививках у сотрудников согласно	Собраны в полном объеме сведения о профилактических прививках у сотрудников

	календарю профилактических прививок (до 10.08.2017г.)	согласно календарю профилактических прививок.
12.	Заменить разделочные доски с дефектами, и упорядочить их хранение (до 10.08.2017г.)	Заменены разделочные доски с дефектами, и упорядочено их хранение ( <b>фото № 6,7</b> )
13.	Складирование чистого белья осуществлять в гладильной (до 10.08.2017г.)	Складирование чистого белья осуществляется в гладильной ( <b>фото № 8, 9, 10</b> )
14.	Оборудовать помещение (групповых) столами и стульями согласно списочного количества и роста детей (до 10.08.2017г.)	Оборудовано помещение (групповых) столами и стульями согласно списочного количества и роста детей. <b>Списки прилагаются.</b>
15.	Расстановка кроватей обеспечив свободный проход детей между кроватями, и наружными стенами, между кроватями и отопительными приборами (до 10.08.2017г.)	Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, и наружными стенами, между кроватями и отопительными приборами ( <b>фото № 11</b> )
16.	Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета) в туалетных помещениях групповых оборудовать отдельный водопроводный кран (до 10.08.2017г.)	Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета) в туалетных помещениях групповых оборудован отдельный водопроводный кран ( <b>фото № 12</b> )
17.	Осуществлять хранение фруктов при температуре ниже +12 градусов (до 10.08.2017г.)	Осуществляется хранение фруктов при температуре ниже +12 градусов ( <b>фото № 13</b> )

Заведующий

Н.И.Вуймина

## Фотографии



Фото 1



Фото 2



Фото № 3



Фото № 4





Фото № 5



Фото № 6



**Φοτο № 7**



**Φοτο № 8**





**Φοτο № 9**



**Φοτο № 10**





**Фото № 11**



**Фото № 12**



**Фото № 13**