

Российская Федерация
Свердловская область
Орган местного самоуправления
«Управление образования Каменск – Уральского
городского округа»
муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад № 68»
(«Детский сад № 68»)
улица Слесарей, дом 22,
город Каменск-Уральский,
Свердловская область, Россия, 623405
тел. (3439) 39-00-95
ИНН 6612037939 КПП 661201001
ОКПО 37957678
от «30» августа 2023г. № 101

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Свердловской области
в городе Каменск-Уральский,
Каменском районе, Сухоложском и
Богдановичском районах
(главному специалисту-эксперту
Калугиной М.В.)

Ответ на предписание

В ответ на Предписание об устранении нарушений от 01.03.2023г. № 41/2023-62, выданное муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению «Детский сад №68» после проведения обязательного профилактического визита, поясняя следующее:

№п/п	Содержание мероприятия	Срок исполнения	Отметка о выполнении
1	Для приготовления блюд использовать посуду из нержавеющей стали (пункт 2.4.6.2. СП2.4.3648-20)	01.09.2023	Выполнено На пищеблоке алюминиевая посуда для приготовления блюд для детского питания заменена на посуду из нержавеющей стали. (Приложение 1)
2	Осуществлять питание детей посредством реализации основного (организованного) меню, включающее горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам. Представить двухнедельное меню для питания детей в соответствии с санитарными нормами (пункт 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	01.09.2023	Выполнено Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающее горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам. Двухнедельное меню для питания детей разработано в соответствии с санитарными нормами (Приложение 2)
3	Обеспечить своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров, вакцинации, а именно: - кладовщик Баженова И.В. вакцинация против гепатита А;	01.09.2023	Выполнено Обеспечено своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров, вакцинации, а именно: - кладовщик Баженова И.В. вакцинация против гепатита А;

31.08.23

	<p>- повар Юсупова И.А. вакцинация против дифтерии;</p> <p>- повар Железнякова А.С. вакцинация против гепатита А, дизентерии;</p> <p>- воспитатель Истомина М.А. профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация. (пункт 1.5. СП 2.4.3648-20)</p>		<p>-кладовщик Баженова И.В. вакцинация против гепатита А (18.02.2005 г. обнаружены антитела IgG к ВГА)</p> <p>- повар Железнякова А.С. вакцинация против гепатита А (02.10.2020 г. обнаружены IgG к ВГА, дизентерии (вакцинация 17.11.2022г.);</p> <p>- воспитатель Истомина М.А. профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация (29.08.2023г.)</p> <p>- повар Юсупова И.А. уволилась (Приказ от 12.07.2023г. №81-к); (Приложение 3)</p>
4	Обеспечить проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов по параметрам микроклимата, искусственного освещения (пункт 1.8. СП 2.4.36 48-20)	01.09.2023	Обеспечено
5	Обеспечить проведение производственного контроля за параметрами микроклимата в групповых. (пункт 2.7.1 СП 2.4.3648-20)	01.09.2023	Обеспечено Заключен договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» от 28.08.2023г. № 12/2686 (Приложение 4) Производственный контроль будет проведен по графику ФБУЗ «ЦГиЭ в СО»
6	Обеспечить проведение производственного контроля за уровнем искусственной освещенности в групповых (пункт 2.8.1 СП 2.4.3648-20)	01.09.2023	Обеспечено Протокол проведения обследований (испытаний) и измерения световой среды №0769/2023/11-О от 20.03.2023г. (Приложение 5)
7	Обеспечить оформление технологического карт на кулинарные блюда в соответствии с технологией приготовления и условиями реализации (указывать температурный режим подачи готового блюда) (пункт 5.2. СанПин 2.3/2.4.3590-20)	01.09.2023	Обеспечено: технологические карты на кулинарные блюда составлены в соответствии с технологией приготовления и условиями реализации с указанием температурного режима, подачи готового блюда. (Приложение 6)

Заведующий Детским садом №68



Н.Н. Болотова