

Комитет образования
Администрации Новгородского
муниципального района

**муниципальное автономное
дошкольное образовательное
учреждение № 27**

«Детский сад

комбинированного вида»

д. Савино

ОГРН 1105321005206

ИНН 5310016546

173527, Новгородская область,

Новгородский р-н, д. Савино,

ул. Школьная, д. 7а

тел. 8 (8162) 749368

Управление Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
по Новгородской области
Старшему специалисту отдела
санитарного надзора,
регистрации и лицензирования
Петровой Н.В.

05.05.2022 г. № _____
На № _____ от _____

Отчет по предписанию № 28 от 04.03.2022 года

«Об устранении выявленных нарушений обязательных требований»

№ п/п	Предписание	Выполнение
1	Не допускать использование ламп с разным световым излучением в приемных группах №2 «Солнышко» № 3 «Цветик-Семицветик», № 6 «Смешарики», в музыкально-спортивном зале	Установлены лампы с одинаковым световым излучением в приемных группах №2 «Солнышко» № 3 «Цветик-Семицветик», № 6 «Смешарики», в музыкально-спортивном зале
2	Устранить дефекты пола в туалетной группе № 6 «Смешарики»	Дефекты пола в туалетной группе № 6 «Смешарики» устранены
3	Не допускать нарушений режима проветривания помещений приемной группы № 5, туалетной группы № 6	Устранены нарушения режима проветривания помещений приемной группы № 5, туалетной группы № 6. Проведен инструктаж с персоналом
4	Обеспечить покрытие мягкой мебели в спальнях групп № 3, № 5 (мягкая мебель без чехлов)	Обеспечено покрытие мягкой мебели чехлами в спальнях групп № 3, № 5 Проведен инструктаж с персоналом
5	Привести в исправное состояние унитаза в туалетной группе № 6	Состояние унитаза в туалетной группы № 6 приведено в рабочее состояние
6	Обеспечить своевременную маркировку постельного белья в группе № 2 «Солнышко»	Обеспечена своевременная маркировка постельного белья в группе № 2 «Солнышко» Проведен инструктаж с персоналом
7	Обеспечить действенный производственный контроль: - за условиями и сроками хранения пищевых продуктов, - за технологией приготовления блюд, изложенной в технологических картах, а также - за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд; - соблюдением санитарно-гигиенического режима на пищеблоке при мытье и	Производственный контроль усилен. - не допущение к приему продуктов питания с истекшими сроками хранения, проводятся мероприятия по улучшению условий хранения пищевых продуктов; - применяются технологические карты в процессе приготовления блюд с учетом санитарно-эпидемиологических требований; - санитарно-гигиенический режим на пищеблоке при мытье и обработке посуды соблюдается; - смена спец.одежды происходит своевременно;

	<p>обработке посуды;</p> <p>- своевременной смене спец.одежде в группах;</p> <p>-представить результаты лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля.</p>	<p>- Блюда на лабораторные исследования на калорийность сданы 26.04.2022 г.</p> <p>Проведен инструктаж с персоналом.</p>
8	<p>Привести в соответствие гигиеническим требованиям продолжительность дневной образовательной нагрузки для детей возраста 5-6 лет, продолжительность прогулок для детей групп «Гномики» и «Смешарики», продолжительность дневного сна для детей групп «Теремок», «Звездочка», «Цветик-Семицветик», «Смешарики»</p>	<p>Прведена в соответствие гигиеническим требованиям продолжительность дневной образовательной нагрузки для детей возраста 5-6 лет, продолжительность прогулок для детей групп «Гномики» и «Смешарики», продолжительность дневного сна для детей групп «Теремок», «Звездочка», «Цветик-Семицветик», «Смешарики» (Приложение 1 экз на 7 листах)</p>
9	<p>Обеспечить контроль за температурой подачи блюд на линии потребителю с целью минимизации риска теплового воздействия</p>	<p>Обеспечен контроль за температурой подачи блюд на линии потребителю с целью минимизации риска теплового воздействия</p>
10	<p>Обеспечить ведение Журнала «Ведомость контроля за питанием»</p>	<p>Журнал «Ведомость контроля за питанием» ведется (Приложения журнала 1 экз 7 листов)</p>
11	<p>Обеспечить хранение суточных проб приготовленной продукции не менее 48 часов</p>	<p>Обеспечено хранение суточных проб приготовленной продукции не менее 48 часов</p>

Заведующий

С.М. Бельченкова