

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение
детский сад общеразвивающего
вида №25 «Забава»
Бугульминского муниципального
района Республики Татарстан
ИНН 1645011430
ОГРН 1021601767440



Татарстан Республикасы
Бөгелмә муниципаль районы
мәктәпкәчә тәрбия һәм белем биру
муниципаль бюджет учреждениесе
«Забава»25 нче гомум үсеш
төрөндәге балалар бакчасы
ИНН 1645011430
ОГРН 1021601767440

423232, Республика Татарстан,
район Бугульминский, г. Бугульма,
ул. Петра Чайковского, 10
Телефон 8 (85594) 97255

423232, Татарстан Республикасы,
Бөгелмә районы,
Бөгелмә шәһәре,
Петр Чайковский урамы, 10
Телефон 8 (85594) 97255

Мероприятия по устранению выявленных нарушений
по Предписанию №3551/32-п/в от 31.11.2018г. Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан

№	Обязательные мероприятия по устранению выявленных нарушений законодательства Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в области защиты прав потребителей и законодательства о техническом регулировании	Отметка о выполнении	Срок исполнения
1.	При проведении капитального ремонта дошкольного образовательного учреждения провести замену окон пищеблока, привести отделку помещений в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.	Во время капитального ремонта	01.08.2019г.
2.	Световые проемы в игровых и спальном помещении групп средней, старшей, татарской оборудовать регулируемые светозащитными устройствами.	Во время капитального ремонта	01.09.2019г.
3.	Учебные доски, не обладающие собственным свечением, обеспечить равномерным искусственным освещением.	Выполнено	01.09.2019г.
4.	В старшей подготовительной группе унитазы оборудовать детскими сиденьями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами.	Выполнено	15.12.2018г.
5.	Обеспечить принцип групповой изоляции средней и старшей групп.	Выполнено	01.09.2019г.
6.	Упорядочить хранение на складе вновь приобретенного чистого белья, не допускать хранение на полу.	Выполнено	15.12.2018г.
7.	В процедурном кабинете наружную поверхность стульев обеспечить из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.	Выполнено	01.09.2019г.

8.	В буфетных групп обеспечить мытье столовой посуды путем полного погружения в первой ванне и хранение чистых столовых приборов ручками вверх.	Выполнено	01.11.2018г.
9.	В рамках производственного контроля осуществлять исследования для выявления обсемененности иерсиниями овощей, фруктов, инвентаря, тары, оборудования периодичностью не менее 1 раз в квартал.	Выполнено	15.12.2018г.
10.	Овощехранилище в целях контроля температурного режима и для принятия своевременных мер для поддержания оптимальной температуры оборудовать гигрометром для контроля температурно-влажностного режима.	Выполнено	15.12.2018г.
11.	Строго соблюдать условия хранения пищевых продуктов, предусмотренное заводом – изготовителем.	Выполнено	01.11.2018г.
12.	Обеспечить своевременное внесение в медицинские книжки сотрудников результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках. Устранить нарушения в медицинских книжках указанных в акте проверки и предоставить вновь с результатами в ТО Управления Роспотребнадзора по РТ в Бугульминском, Азнакаевском, Бавлинском, Ютазинском районах.	Выполнено	15.12.2018г.
13.	При обработке и хранении овощей строго соблюдать требования санитарных норм и правил.	Выполнено	01.11.2018г.
14.	При проведении капитального ремонта дошкольного образовательного учреждения обеспечить в производственных помещениях пищеблока последовательность технологических процессов, исключающих потоки сырой и готовой продукции.	Во время капитального ремонта	01.08.2019г.
15.	Вести в группах запись учета замены кипяченной питьевой воды.	Выполнено	15.12.2018г.
16.	Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовать системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.	Во время капитального ремонта	01.09.2020г.
17.	В старшей подготовительной группе заменить посуду для кипяченной воды, для салатов.	Выполнено	15.12.2018г.
18.	Технологическое оборудование, моечные	Во время капитального	01.08.2019г.

	ванны столовой, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, источниками выделений тепла, газов, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.	ремонта	
19.	Пищеблок оборудовать необходимым количеством моечного оборудования для мытья птицы, рыбы, обработки яиц.	Выполнено	01.08.2019г.
20.	Все емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств обеспечить необходимой маркировкой: название и концентрация дез. средств, дата разведения и дата предельного срока годности.	Выполнено	15.12.2018г.
21.	Питание детей организовать в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.	Выполнено	15.12.2018г.
22.	Буфетные групп оборудовать специальными решетками (решетчатыми полками, стеллажами) для просушивания емкостей для первых, вторых блюд, чайников и другой посуды, используемой для готовых блюд согласно меню, в перевернутом виде. Заменить сушилку для тарелок в средней группе. Обновить маркировку кухонной посуды в группах. Использовать для организации питания детей посуду только из разрешенных санитарными нормами материалов.	Выполнено Выполнено	01.08.2019г. 15.12.2018г.
23.	Расстановку кроватей в спальнях помещений привести в соответствии с санитарными требованиями.	Выполнено	01.08.2019г.
24.	Провести корректировку расписания организованной образовательной деятельности по МБДОУ №25 на 2018-2019 учебный год.	Выполнено	15.12.2018г.
25.	Обеспечить отбор и хранение в течение не менее 48 часов суточной пробы готовой продукции, обеспечить маркировкой с указанием приема пищи и даты отбора.	Выполнено	01.11.2018г.

26.	Медицинскому персоналу усилить контроль за работой пищеблока.	Выполнено	01.11.2018г.
27.	Обеспечить грызунонепроницаемость в помещениях дошкольного учреждения (пороги и нижнюю часть двери овощехранилища изготовить из материалов, устойчивых к повреждению грызунами).	Выполнено	15.12.2018г.

Заведующая МБДОУ № 25

З.Р. Идиатуллина