

РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
“ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА –
ДЕТСКИЙ САД №89”
НИЖНЕКАМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ТҮБӘН КАМА МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОНЫ «89-НЧЫ БАЛАЛАР
БАКЧАСЫ – БАЛАЛАРНЫ
ТӨРЛЕ ЯКТАН ҮСТЕРҮ ҮЗӘГЕ”
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
МӘКТӘПКӘЧӘ БЕЛЕМ БИРУ
УЧРЕЖДЕНИЕСЕ

423570 Нижнекамск
Спортивная, 18

т.(8555) 39-48-29
detsad-nk89@mail.ru

423570 Түбән Кама
Спортчылар, 18

№ 08/89

от 15.07.2022 г

Главному государственному
санитарному врачу по Нижнекамскому
району и в г. Нижнекамске Республики
Татарстан (Татарстан)
Изиятуллину Рустему Маратовичу

от заведующего МБДОУ «Центр
развития ребенка - детский сад № 89»
Твердохлебовой Альбины Фарилевны

Отчет

По устранению причин и условий представления №314/28 от 15 июня 2022г.
Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан

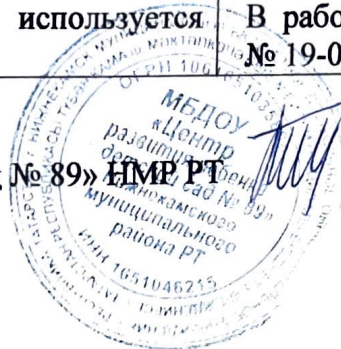
№ п/п	Выявленные нарушения	Мероприятия по устранению выявленных нарушений
1	Асфальтобетонное покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории детского сада с дефектами (дефекты в форме углублений, продольные трещины)	В работе (приложение Исх. № 07/89 от 13.07.2022)
2	Имеются трещины на отмостке вокруг здания детского сада	В работе (приложение фото №12)
3	Кирпичная кладка летней веранды группы №4 с дефектами (имеется трещина)	Выполнено (приложение фото №9)
4	В группах оконные проемы рассохлись, лакокрасочное покрытие облупилось, что не позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств	В работе (своими силами ведется покраска оконных проемов, приложение фото №10)
5	В буфетной и частично в игровой группы №5, в спальном помещении группы №4 внутренняя отделка потолка с дефектами (лакокрасочное покрытие стен потрескалось; в тамбуре группы №1 внутренняя отделка стен с дефектами (лакокрасочное покрытие стен потрескалось; в спальном помещении группы №2 внутренняя отделка стен (частично) с дефектами(лакокрасочное покрытие стен	В работе (своими силами проводится косметический ремонт внутренней отделки потолков в группах № 4,5,1,2. Заменяли навесной потолок «Армстронг» в кабинете Монтессори, приложение фото №7)

	потрескалось); в кабинете занятий по системе Монтессори внутренняя отделка потолка с дефектами (навесной потолок «Армстронг» частично с нарушением целостности)	
6	В бассейне и вспомогательных помещениях бассейна (раздевалка, санузел, душевая) внутренняя отделка потолка с дефектами: на потолке потрескалось и облупилось лакокрасочное покрытие.	В работе (ведется косметический ремонт внутренней отделки потолков, приложение фото №6)
7	В игровых помещениях групп покрытие столов и стульев с дефектами и повреждениями лакокрасочного слоя поверхности, что не позволяет проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	В работе (восстановили лакокрасочное покрытие поверхностей части столов и стульев, приложение фото №1,2,5)
8	На пищеблоке из технологического оборудования неисправен 1 жарочный шкаф из 2-х.	Выполнено (своими силами заменили неисправную деталь)
9	В игровой группы №4 не осуществляется контроль температуры воздуха, отсутствует термометр.	Выполнено (приложение фото №13)
10	Воспитатели не обеспечены санитарной одеждой	В работе (заказали 16 комплектов санитарной одежды для воспитателей)
11	Имеющийся контейнер без крышки 1 ед. с нарушением целостности.	В работе (приложение Исх. № 19-06/89 от 12.07.2022)
12	Холодильник для хранения ИЛП не оборудован термоиндикаторами (2 ед)	В работе (приложение Исх. № 07/89 от 13.07.2022)
13	Процедурный и медицинский кабинет не оборудован резервным источником горячего водоснабжения	В работе (приложение Исх. № 07/89 от 13.07.2022)
14	На кухне отсутствует инструкция на моющее средство	Выполнено (приложение фото №11)
15	Хранение суточной пробы осуществляется при температуре +13 гр С	Выполнено (отрегулировали температурный режим холодильного оборудования для хранения суточной пробы, приложение фото №3,4)
16	Не осуществляется контроль за соблюдением температурного режима хранения пищевой продукции (масло сливочное), результаты контроля не занесены в журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Выполнено (ведется контроль за соблюдением температурного режима хранения пищевой продукции (масло сливочное), результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, приложение фото №8)
17	По результатам микробиологических испытаний в готовом блюде – «Салат из картофеля с солеными	Проведена разъяснительная работа с работниками

	огурцами» обнаружены бактерии группы кишечных палочек (колиформы), при величине допустимого уровня – не допускается 0,1г.	пищеблока.
18	Для приготовления вторых блюд используется алюминиевая посуда	В работе (приложение Исх. № 19-06/89 от 12.07.2022)

Заведующий

МБДОУ «Центр развития ребенка– детский сад № 89» ИМР РТ



А.Ф. Твердохлебова