

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ

Татарстан Республикасы Нурлат
шәһәре

15 нче "Алсу" балалар бакчасы
мәктәпкәчә муниципаль бюджет
белем учреждениесе

Тельмана ур., 14, Нурлат шәһәре,
Татарстан Республикасы, 423042



РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский
сад № 15 "Алсу" г.Нурлат Республики
Татарстан»

ул.Тельмана ,14 , г.Нурлат, Республика
Татарстан, 423042

тел (84345) 2-24-18 detskiysad15alsu@mail.ru

Главному государственному санитарному врачу
по Нурлатскому району и г. Нурлат РТ
Андаровой Д.К.
от заведующей МБДОУ «Детский сад №15 «Алсу»
Абзяппаровой Ф.Х.

ОТВЕТ

на предписание от 10.02.2014 г. МБДОУ «Детский сад №15 «Алсу»
г. Нурлат Республики Татарстан»

Сообщаю Вам, по устранению выявленных нарушений, в МБДОУ «Детский сад №15 «Алсу» проведены следующие мероприятия:

1. Проведена ревизия вытяжной системы в прачечной и вентиляционной системы в группах;
2. В душевой кабине подготовительной группы отремонтирован душевой рожок;
3. В логопедическом кабинете установлен настольный светильник местного значения;
4. Для обеззараживания посуды в групповых ячейках установлены промаркированные емкости с крышками для замачивания посуды;
5. В 5-ти игровых площадках групп имеются беседки, в игровой площадке подготовительной группы установлен теневой навес.
6. Проведен ремонт потолков, стен, полов в помещениях детского сада.
7. В пищеблоке на месте присоединения производственной ванны к канализации установлен воздушный разрыв
8. Для соблюдения последовательности (поточности) технологических процессов и исключения встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции в пищеблоке данного учреждения:
 - проведено деление на заготовочную и доготовочную;
 - установлены производственные столы в достаточном количестве;
 - обработка сырых мяса, рыбы, овощей проводятся на соответствующих промаркированных столах;
 - в пищеблоке установлены дополнительные столы цельнометаллическим покрытием.
9. В пищеблоке и в буфетных групп проведена замена посуды с отбитыми краями, со сколами, трещинами, поврежденной эмалью.

10. В пищеблоке имеется 2 электромясорубки, для сырых и готовых продуктов отдельно.
 11. Для обеззараживания воздуха и моещей ванны, для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов имеется в наличии передвижная бактерицидная лампа
 12. Меню-раскладка скорректирована в соответствии санитарными гигиеническими требованиями.
 13. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню
 14. Ежедневно дети получают витамин С в натуральных продуктах – лимоны, фрукты, соки.
 15. После перенесенного заболевания дети принимаются только по справке от врача педиатра.
 16. Журнал инфекционных заболеваний (Ф. 060-у) ведется по установленной форме
 17. Качественный входной контроль продукции, поступающий на пищеблок детского сада, проводится в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- Все подтверждающие документы прилагаются

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №15 «Алсу»



Ф.Х. Абзяппарова