

Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад  
комбинированного вида № 39  
«Килэчэк» Елабужского  
муниципального района  
Республики Татарстан»

ул. Баки Урманче, дом 7, г.Елабуга, 423606



Татарстан Республикасы  
Алабуга муниципаль районы  
муниципаль бюджет  
мәктәпкәчә  
белем бирү учреждениесе  
катнаш төрдәге 39-нчы «Килэчэк»  
балалар бакчасы

Баки Урманчы ур. 7 нче йорт. Алабуга ш. 423606

Тел.: (85557) 9-90-70, e-mail: [irinavs.1977@mail.ru](mailto:irinavs.1977@mail.ru)

26.06.2024 № 48  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Ох N 29/2421  
от 27.06.2024

Начальнику территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Республике Татарстан (Татарстан) в  
Елабужском, Агрызском, Менделеевском  
районах  
И.Р. Мухаметшину

Уважаемый Ильдар Рафаилович !

В ответ на предписание № 102/29Е от 07.06.2024г. о проведение мероприятий по предотвращению причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям, по обеспечению предотвращения вреда жизни здоровью и имуществу потребителей, окружающей среде, а также других мероприятий, предусмотренных федеральным законом, сообщаем Вам о принятых мерах по устранению выявленных нарушений, а именно:

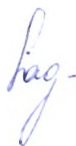
№	нарушение	Принятые меры	приложение
1.	Разработать комплекс мер, направленных на предупреждение контаминации возбудителями инфекционных заболеваний: пищевых продуктов, как при хранении и в процессе производства, так и на всех этапах транспортирования, а также на предупреждение попадания возбудителей в производственное сырье, готовые пищевые продукты и накопления в их микроорганизмы. Обеспечить условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней. Комплексный план мероприятий предоставить для ознакомления.	Ведётся контроль системы мониторинга ККТ в соответствии Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП МБДОУ №39 «Килэчэк» ЕМР РТ раздел 5 направленных на предупреждение контаминации возбудителями инфекционных заболеваний  Проведен дополнительный инструктаж с работниками кухни, старшей медицинской сестрой Ермаковой Г.М. Разработан комплекс мер, проведена генеральная уборка.	Копия журнала инструктажа на рабочем месте прилагается  Комплексный план прилагается

2.	В целях профилактики инфекционных заболеваний, усилить контроль за состоянием здоровья работников пищеблока отстранить от работы при наличии симптомов острой кишечной инфекции. Строго соблюдать технологию приготовления пищи.	Проведены внеплановые инструктажи с работниками пищеблока.	Копии документов.
3.	Установить часть потолочных элементов в групповой ячейке №14, закрепить потолочные элементы в групповой ячейке №5.	Установлены часть потолочных элементов в групповой ячейке №14, закреплены потолочные элементы в групповой ячейке №5.	Фото прилагается
4.	Установить москитные сетки в групповых ячейках на окнах.	Установлены москитные сетки в групповых ячейках на окнах.	Фото прилагается
5.	Обеспечить отдельное хранение разделочного инвентаря для сырых и варенных пищевых продуктов на участке холодных закусок.	Обеспечено отдельное хранение разделочного инвентаря для сырых и варенных пищевых продуктов на участке холодных закусок.	Фото прилагается
6.	Обеспечить соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока. В рамках программы производственного контроля провести повторный отбор смывов в пищеблоке, копии результатов протоколов испытаний предоставить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) в Елабужском, Агрызском, Менделеевском районах.	Ведётся контроль системы мониторинга ККТ в соответствии Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП МБДОУ №39 «Килэчэк» ЕМР РТ раздел 5 направленных на предупреждение контаминации возбудителями инфекционных заболеваний	Копия журнала инструктажа на рабочем месте прилагается  В рамках программы производственного контроля повторный отбор смывов в пищеблоке запланирован на август

7.	<p>Обеспечить контроль за соблюдением требований к технологии изготовления пищевой продукции.</p> <p>В рамках программы производственного контроля провести исследования готовых блюд по микробиологическим показателям. копии результатов протоколов испытаний предоставить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) в Елабужском, Агрызском, Менделеевском районах.</p>	<p>Ведётся контроль системы мониторинга ККТ в соответствии Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП МБДОУ №39 «Килэчэк» ЕМР РТ раздел 5 направленных на предупреждение контаминации возбудителями инфекционных заболеваний</p>	<p>Копия журнала инструктажа на рабочем месте прилагается</p> <p>В рамках программы производственного контроля повторный отбор смывов в пищеблоке запланирован на август</p>
----	--	--	--

Приложения на 15 листах

Заведующий



И.В. Садовниченко