

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 8
(МБДОУ № 8)

601901, г. Ковров

ул. 3 Интернационала, д.4

тел. (49232)3-52-07,3-43-19

E-mail: i.a.lukanina@yok33.ru

ОГРН 1033302207982

ИНН/КПП 3305016787/330501001

27.03.2019 №__65__

По месту требования

заведующего МБДОУ № 8

Луканиной И.А.

На № 19-02/58 от 28.02.2019

Информация об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения

Администрация Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 8 уведомляет Вас об устранении следующих правонарушений:

1. Проводится ежегодная ревизия и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем, что является нарушением п. 8.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», согласно которого ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год – **выполнено**.

2. На пищеблоках в моечных отделениях и в буфетных групп имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, однако в них не указаны концентрации и объемы применяемых моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», согласно которого в моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств – **внесены изменения в инструкции с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств**.

3. Внесены изменения в примерное меню по исключению повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в последующие 2 дня: каждый день на завтрак дети получают кофейный напиток и хлеб пшеничный с сыром и маслом; на обед ежедневно компот из сухофруктов, что является нарушением п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», согласно которого примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся

ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 7. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню;

Здание по адресу: г.Ковров ул. 3 Интернационала д.2а:

1. Чистую кухонную посуду (баки) хранят на стеллаже на высоте менее 0,35 м от пола, что является нарушением п. 13.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» - **выполнено.**
2. Отсутствует чистая промаркированная посуда для хранения обработанных яиц; **нарушение устранено в период проведения проверки.**
3. На столе для обработки сырой продукции установлен привод для обработки вареной продукции, что является нарушением п. 14.8. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», согласно которого обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей – **приведено в соответствие.**
4. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой – **приобретены и установлены магнитные держатели для ножей.**
5. Разделочные доски имеющие дефекты заменены на доски из дерева твердых пород – **заменены на новые.**
6. Ножи для разделки вареной продукции хранятся над столом для разделки сырой продукции, а не в непосредственной близости от стола для обработки вареной продукции – **устранено.**
7. Выполнена подводка горячей воды к раковине с установкой водонагревателя для обработки рук на пищеблоке.
8. Технологическое оборудование (плита), являющееся источником выделения тепла, не оборудована локальной вытяжной системой вентиляции, что является

нарушением п. 13.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», согласно которого технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения – **составлена расчетно-сметная документация для установки вентиляционной системы, при поступлении финансирования будет установлена.**

9. Не отобрана суточная проба салата из моркови за обед 19.02.2019года; **нарушение устранено в период проведения проверки.**

10. Складское помещение для хранения суточного запаса продуктов не оборудовано прибором для измерения температуры - **в период проведения проверки в складском помещении установлен термометр.**

11. В туалетной для персонала отсутствуют условия для просушивания рук после обработки (имеется одно общее полотенце)- **в период проведения проверки туалет для персонала оборудован одноразовыми полотенцами.**

Здание по адресу: г.Ковров ул. 3 Интернационала д.4:

1. Разделочные доски и ножи хранятся в моечном отделении, а не на рабочих местах; доски и ножи хранятся совместно в кассетах, что является нарушением п. 13.11., п. 14.8. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», согласно которых разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой – **установлены магнитные держатели для ножей, разделочные доски – разделены.**

2. Мясорубка для обработки сырой рыбы установлена в цехе первичной обработки овощей, а не в мясорыбном цехе; привод для обработки сырых овощей установлен в горячем цехе, а не в цехе первичной обработки овощей, что является нарушением п. 13.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» - **установлено в соответствии с Правилами.**

3. Отсутствуют решетчатые полки, стеллажи для просушивания кухонной посуды, что является нарушением п. 13.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», согласно которого кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола - **выполнено**.

4. Решетка вытяжной вентиляционной системы в буфетной подготовительной группы своевременно не очищена от пыли - **нарушение устранено в период проведения проверки**.

Заведующий



И.А.Луканина

Исполнитель:
Варченко Е.Е.
3-43-19