|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Начальнику территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Шолоховском, Верхнедонском, Боковском, Кашарском районах  Круглову В.В.  Заведующего  МБДОУ Подтёлковский д/с  №6 «Солнышко» Кушнарёвой Л.И.  Е-mail cuscharew@yandex.ru |

ОТЧЁТ ОБ УСТРАНЕНИИ НАРУШЕНИЙ

Для устранения нарушений, указанных в предписании от 25.08.2014г. № 079, выявленных в ходе плановой выездной проверки территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Шолоховском, Верхнедонском, Боковском, Кашарском районах, целями которой является федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор (№ 52-ФЗ от 30.03.1999) в соответствии с планом проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей Управления Роспотребнадзора по Ростовской области на 2014 г. , предприняты следующие меры:

1. Ведется контроль за технологией при приготовлении готовых блюд в соответствии с существующими технологическими требованиями при приготовлении пищи для детей.( расчет пищевого сырья при закладке блюд);
2. Игровое оборудование, имеющее травмоопасные элементы исключены из пользования детьми;
3. Отделка стен помещений для детей( игровая, столовый зал – краска водно-дисперсионная , спальня, приемная – моющиеся, влагостойкие обои, ) выполнена материалами, обеспечивающих проведение влажной уборки ,в т.ч. с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
4. Люминесцентные лампы а также другие ртутьсодержащие приборы хранятся в специальном контейнере для сбора мусора, хранения и транспортировки отработанных ртутьсодержащих ламп вех типов;
5. Туалетные помещения дополнительно оборудованы держателями туалетной бумаги, педальными ведрами. Унитазы обеспечены сидениями;
6. Произведена замена остекления оконного проёма в спальном помещении;
7. Оборудована площадка с твердым покрытием для размещения контейнера для сбора ТБО;
8. Нормативные документы ведутся в соответствии с требованиями, своевременно и в полном объеме (журнал бракеража поступающего пищевого сырья и пищевых продуктов, технологические карты приготовления блюд, бракеражный журнал готовой продукции и др.);
9. Приготовление блюд осуществляется в соответствиии с перспективным меню;
10. Произведена замена разделочных досок из составных материалов на доски из цельного дерева твердых сортов (не клееных);
11. Обеспечено подключение моечных раковин к системе канализации устройствами воздушных разрывов между раковиной и сифоном;
12. Отопительные приборы обеспечены защитными, съемными ограждениями.

Заведующий МБДОУ Подтёлковский № 6 «Солнышко»

Кушнарёва Л.И.