

**Частное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребёнка «Соликамскбумпром»
Детский сад № 45**

**Отчёт об устранении нарушений законодательства,
направленного на безопасные условия обучения и воспитания детей,
выявленных в ходе проведения санитарно-эпидемиологического обследования ЧДОУ «ЦРР «Соликамскбумпром», детский сад №25
Соликамской городской прокуратурой совместно с Северным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермской крае»
27.02.2017**

Предписание	Выполнение мероприятий	Финансирование мероприятий	Примечание Срок исполнения
1. Не проводится ежедневный осмотр сотрудников, связанных с раздачей пищи (помощники воспитателей), перед началом работы с внесением данных в журнал здоровья, что не соответствует требованиям п.19.3. СанПиН 2.4.1.30049-13	Выполнено	-	14.03.2017
2. В сырьевом цехе пищеблока не установлена раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители, что не соответствует п.13.8. СанПиН 2.4.1.30049-13	Выполнено	4002,72	16.03.2017
3. На момент обследования пищеблока моечные ванны в сырьевом цехе в месте присоединения к канализации выше сифонного устройства, не оборудованы воздушным разрывом не менее 20 мм. от верха приёмной воронки, что не соответствует требованиям п.13.9 СанПиН 2.4.1.30049-13	Выполнено	-	16.03.2017
4. Для обработки яйца используется дезинфицирующее средство «Жавельон/Новелти Хлор» Франция, в предъявленной инструкции от изготовителя, отсутствует информация разрешающая использование данного средства для обработки яйца куриного, что не соответствует требованиям п.14.12 СанПиН 2.4.1.30049-13	Для обработки яйца применяется средство «Чудесан – Эко»	488,66	20.03.2017

<p>5. Помощники воспитателей Кузнецова О.И. (группа №6), Попова Н.И. (группа №4), Губанова И.А. (группа №11) неверно отвечают на вопросы по обработке оборудования и инвентаря: сидения на унитазах, ручки сливных бачков, горшки обрабатывают ежедневно дезинфицирующим средством, что не соответствует требованиям п.17.5 СанПиН 2.4.1.30049-13</p>	<p>Помощники воспитателей прошли санитарно-гигиеническое обучение, взяты на ежедневный контроль</p>	<p>-</p>	<p>17.03.2017</p>
<p>6. Хранение заправленного салата из моркови с зелёным горошком осуществлялось при температуре воздуха в горячем цехе на производственном столе «салаты», без холодильного оборудования (горячий цех не оборудован холодильным оборудованием для хранения салатов и заготовок для салатов), что не соответствует требованиям 14.17. СанПиН 2.4.1.30049-13</p>	<p>Холодильное оборудование в горячий цех для хранения салатов закуплено</p>	<p>13932,2</p>	<p>19.04.2017</p>

Заведующий детским садом №45

Старшая медицинская сестра





С.В.Солдацкова

Т.Ю.Жаворонкова