

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 95 «Улыбка»  
(МБДОУ «Детский сад № 95»)  
г. Прокопьевск,  
Ул. Яворского, дом 20  
Тел.: 8 (3846) 66-72-28**

**Ответ на предписание**

Администрация МБДОУ «Детский сад № 95 «Улыбка», уведомляет о выполнении предписания от 14 сентября 2021 года, выданное территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Киселевске, Прокопьевске и Прокопьевском районе.

По итогам документа сообщаю следующее:

№	Установленное нарушение	Проведенные мероприятия
1	Подобрать мебель в средней группе в соответствии с требованием таблица 6.2.СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Мебель в средней группе подобрана в соответствии с требованием СП 1.2.3685-21 (Приложение №1)
2	Организовать питьевой режим в соответствии с требованиями п.8.4.5. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования и организации общественного питания населения»	Питьевой режим организован с соблюдением следующих требований: вода кипятится в чайниках не менее 5 минут до раздачи детям охлаждается до комнатной температуры, непосредственно в емкости, где она кипятилась.
3	Исключить кухонный инвентарь тазы и баки для приготовления из алюминия в соответствии с требованиями п.2.4.6.2. СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Кухонный инвентарь тазы и баки для приготовления из алюминия заменен на посуду из нержавеющей стали (Приложение № 2)
4	Обеспечить поверхность производственного стола для нарезки хлеба в варочном цехе пищеблока цельнометаллическим покрытием в соответствии с требованиями п.2.4.6.2. СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Приобретен и установлен стол с цельнометаллическим покрытием для нарезки хлеба в варочном цехе пищеблока (Приложение № 3)
5	В учреждении обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья,	В зоне вторичной переработки овощей установлен стеллаж для

	<p>полуфабрикатов и готовой продукции (исключить контакт кухонного инвентаря предназначенного для сырой и готовой продукции, холодильное оборудование для хранения суточных проб из мясо-рыбного цеха) в соответствии требованиям п.2.3.3. СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.5.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования и организации общественного питания населения», ст14,п.1-1) ТР ТС 021/2011</p>	<p>хранения кухонного инвентаря (для сырой продукции) ( Приложение № 4). Холодильник для хранения суточных проб перенесен в зону вторичной переработки овощей</p>
6	<p>Довести уровень искусственного освещения в группах в соответствии с требованием п.2.8.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», раздел 5, п.144, таблица 5.54.СанПиН 1.2.3685 - 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»</p>	<p>Установлены светодиодные панели во всех возрастных группах (Приложение № 5)</p>
7	<p>Оборудовать в мясо-рыбном цехе ванну для отдельной обработки мясо-рыбной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»</p>	<p>В мясо-рыбном цехе установлены 3 ванны для отдельной обработки мяса и курей свежих (Приложение № 6)</p>
8	<p>Отрегулировать процесс своевременного измерения температуры тела сотрудников (сторожей), в соответствии требованиям п.4.4 СП 3.1.3597 – 20, п.2.2.СП 3.1/2.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19), п.1.6. Постановления Главного государственного санитарного врача по Кемеровской области от 11.04.2020 №11.</p>	<p>Отрегулирован процесс своевременного измерения температуры тела сторожей (Приложение №7)</p>
9	<p>Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном бытовом среднетемпературном холодильнике для суточных проб при температуре + 2<sup>0</sup>С, промаркированы, в соответствии требованиям п.8.1.10. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования и организации общественного питания населения»</p>	<p>Суточные пробы промаркированы в соответствии с требованиями п.8.1.10. СанПин 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 8)</p>

10	В производственных цехах на производственных ваннах обеспечить дозаторами с антисептическим средством для обработки рук, в соответствии требованиям п.2.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования и организации общественного питания населения», п.4.4. СП 3.1.3597-20, п.1.13. Постановления Главного государственного санитарного врача по Кемеровской области от 11.04.2020 №11.	В производственных цехах на производственные ванны обеспечены дозаторами с антисептическим средством для обработки рук (Приложение № 9)
11	Осуществлять приготовление рабочего раствора дезинфицирующего средствами соответствии с инструкцией по применению в соответствии требованиям п.2.11.6.СП2.4.3648-20, п.1.17. Постановления Главного государственного санитарного врача по Кемеровской области от 11.04.2020 №11., инструкции по применению данного дезинфицирующего средства (п.2.1., таблица № 3 , инструкции № ¾ по применению дезинфицирующего средства «ДП-ДиХлор»)	Приготовление рабочего раствора дезинфицирующего средства осуществляется в соответствии с инструкцией № 3/14 по применению дезинфицирующего средства «ДП-ДиХлор»)
12	На емкостях с рабочим раствором дезинфицирующих средств иметь этикетку с полной информацией в соответствии требованиям п.4.6. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования и организации общественного питания населения»	На емкостях с рабочим раствором дезинфицирующих средств имеется этикетка с полной информацией (Приложение № 10)
13	Упорядочить хранение уборочного инвентаря на пищеблоке в соответствии требованиям п.2.19 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования и организации общественного питания населения»	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте в моечной (Приложение № 11)
14	Фактическое питание осуществляется в соответствии с утвержденным примерным 10-ти дневным меню и пищевой ценности приготовляемых блюд для детей от 3 до 7 лет, утвержденным заведующим, в соответствии требованиям п.8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования и организации общественного питания населения»	Нарушение устранено. Фактическое питание осуществляется в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню.
15	Соблюдать выход блюд для возрастной категории 3-7 лет, в соответствии требованиям п.8.1.2., приложение 9 , таблица 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования и организации общественного питания населения»	Выход блюд для возрастной категории 3-7 лет соблюдается (Омлет – 150 гр., гречка -130 гр.) (Приложение № 12)
16	На складе соблюдать условия хранения пищевых продуктов, сроки годности в соответствии требованиям ст.17., п.7 ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880, п.3.3.2., 3.1.1. СанПиН 2.3.2.1324-03.	Усилен контроль за условиями хранения пищевых продуктов и сроками годности
17	Для обработки яиц использовать дез. Средство предназначенное для обработки яиц, в соответствии	Обработка яиц производится дез.

	требованиям п.2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	средствами «Ника-хлор» Приложение № 13)
18	Откорректировать распорядок дня в соответствии с таблицей 6.7. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», ст.11, ст.28 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Нарушение устранено, распорядок откорректирован (Приложение № 14)
19	Установить ванны для обработки фруктов и овощей в зоне вторичной обработки овощей в варочной зоне и цехе первичной обработки овощей в соответствии с требованиями п.2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», табл.6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	Установлены ванны для обработки фруктов и овощей в зоне вторичной обработки овощей и цехе первичной обработки овощей (Приложение № 15)
20	Обеспечить холодильным оборудованием склад для хранения фруктов, в мясо-рыбной зоне столом для обработки кур сырых, в соответствии с требованиями, табл.6.18. п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	На склад для хранения фруктов установлен холодильник В мясо-рыбной зоне установлен стол для обработки кур сырых (Приложение № 16)