

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ
РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 14
(МДОУ центр развития ребенка - д/с № 14)
301607 Тульская область, г. Узловая, ул.
Магистральная, д.45а
☎ (48731) 6-34-88

mdouds14.uzl@tularegion.org

19.02.2019 № 7

Новомосковский территориальный отдел
Управления Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека (Роспотребнадзора)
по Тульской области
Главному государственному санитарному
врачу по г.Новомосковску, г.Донскому,
Богородицкому, Веневскому, Кимовскому и
Узловскому районам
Н.С. Михалюку

Заведующего МДОУ центра развития
ребенка – детского сада № 14
Т.А.Кузенковой

Ответ на предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

По предостережению о недопустимости нарушения обязательных требований от 29.12.2018 г. № 211-15 в МДОУ центре развития ребенка – детском саду № 14 была проделана следующая работа:

1. К работе на пищеблоке сотрудники допускаются только после прохождения профилактических медицинских осмотров, в т.ч. на определение возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии;
2. С целью недопущения сокрытия сотрудниками пищеблока заболеваний острыми кишечными инфекциями ведется журнал «Состояния здоровья сотрудников пищеблока» с ежедневной фиксацией показателей здоровья;
3. В питании воспитанников используются только продукты, имеющие необходимые документы (сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, товарные ярлыки и пр.) подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (отв. кладовщик, шеф-повар);
4. Продукты на пищеблок поставляются три раза в неделю, осуществляется строгий контроль за соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов (отв. кладовщик, шеф-повар);
5. Меню составляется на основе разработанного и утвержденного 20-ти дневного меню, в котором не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня (отв. повара, медсестра ГУЗ «УРБ», закрепленная в учреждении на постоянной основе);

6. Сотрудниками пищеблока соблюдаются технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и требованиями санитарных правил (отв. повара);

7. В питании детей используются только пищевые продукты и блюда, которые разрешены для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений для детей до 7 лет;

8. На пищеблоке в достаточном количестве имеется холодильное и технологическое оборудование, посуда и кухонный инвентарь (в соответствии с п.п. 13.1, 13.3, 13.5, 13.6, 13.8 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»), которые находятся в исправном состоянии, соблюдаются санитарно-гигиенические требования к его эксплуатации, для чего имеются необходимые моющие и дезинфицирующие средства;

9. Осуществляется строгий контроль выполнения сотрудниками пищеблока гигиенических требований к режиму обработки посуды и кухонного инвентаря, на пищеблоке размещены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (отв. повара, медсестра ГУЗ «УРБ», закрепленная в учреждении на постоянной основе);

10. Осуществляется контроль за соблюдением работников пищеблока правил личной гигиены (отв. повара, медсестра ГУЗ «УРБ», закрепленная в учреждении на постоянной основе);

11. Питьевой режим воспитанников организован в соответствии с п14.26 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», для питьевого режима используется бутилированная вода, имеющая соответствующие сертификаты, а так же кипяченая вода, с соблюдением продолжительности хранения 3 часа (отв. кладовщик, зав. хозяйством, младшие воспитатели).



Т.А. Кузенкова

Т.А.Кузенкова