

Главному специалисту-эксперту
Западного территориального
отдела Управления
Роспотребнадзора
по Оренбургской области
Емельянову В.Г

Отчет

О результатах исполнения предписания

№ 39

№ 17-31-П от 30 марта 2018г

МБДОУ «Кутушинский детский сад»

Срок исполнения предписания : «1 » апреля 2019г

Перечень выявленных нарушений	Пункт (абзац) Нормативного правового акта и нормативный акт, требования которого нарушено	Принятые меры	Копии документов и иных источников, подтверждающих устранения нарушения
1.Обеспечить соблюдение правил мытья столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил.	п.13.14.СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации, режима работы в дошкольных организациях», ст. 28 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. Срок : до 01.04.19г	Утверждена инструкция правил мытья столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил по применению детского моющего средства «Ушастый нянь»	Приложение 1 (Инструкция правил мытья столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил)
2.Обеззараживание санитарно-технического оборудования осуществлять в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства	п.17. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации, режима работы в дошкольных организациях», ст. 24 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. Срок : до 01.04.19г	Утверждена инструкция по применению дезинфицирующего средства	Приложение 2 Инструкция конти-хлор (Инструкция по применению дезинфицирующего средства)
3.Обеспечить проведение режима проветривания помещений групповых в соответствии с требованиями санитарных правил.	П. 8.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», ст.28 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. Срок : до 01.04.19г	Обеспечено проведение режима проветривания помещений групповых в соответствии с требованиями санитарных правил.	Приложение3 (график проветривания)
4.Обеспечить осуществление медицинского обслуживания в ДОУ в соответствии требованиями санитарных правил.	Раздел 18. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», ст.28 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. Срок : до 01.04.19г	осуществлено медицинского обслуживания ДОУ требованиями санитарных правил.	Приложение4 Копия договора с МГБУЗ «Курманаевская районная больница»
5.Обеспечить прием и хранение пищевых	П.14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические	Приобретена хлебница	Приложение5 фото

<p>продуктов в соответствии с требованиями законодательства.</p>	<p>требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», ст. 4 п. 4.1 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Срок : до 01.04.19г</p>	<p>деревянная, крупы содержатся в пищевых контейнерах с маркировкой срока хранения</p>	<p>контейнеров хлебницы</p>
<p>6. В месте присоединения каждой производственной ванны канализации оборудовать воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.</p>	<p>п. 13.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», ст. 28 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. Срок : до 01.04.19г</p>	<p>В месте присоединения каждой производственной ванны канализации оборудован воздушный разрыв 20 мм от верха приемной воронки</p>	<p>Приложение 6 (фото)</p>
<p>7. Обеспечить наличие технологических карт на все блюда, приготовляемые в ДОУ, обеспечить приготовление блюд в соответствии с технологическими картами</p>	<p>п. 14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», ст. 28 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. Срок: до 01.04.19г</p>	<p>Повар обеспечен технологическими картами на все блюда, приготовляемые в ДОУ, повар приготавливает блюда в соответствии с технологическими картами</p>	<p>Приложение 7 (технологические карты в соответствии с меню)</p>
<p>8. На пищеблоке обеспечить условия для обработки в соответствии с требованиями санитарных правил - сортировки овощей, мойки, очистки и повторной промывки очищенных овощей в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлаков, сеток.</p>	<p>п. 14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», ст. 28 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. Срок: до 01.04.19г</p>	<p>пищеблок обеспечен условиями для обработки в соответствии с требованиями санитарных правил - сортировки овощей, мойки, очистки и повторной промывки очищенных овощей в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлаков, сеток.</p>	<p>Приложение 8 (фото мойки для овощей)</p>

<p>9.Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта использовать только после термической обработки.</p>	<p>п. 14.16.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», ст. 28 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52- ФЗ от 30 марта 1999г. Срок: до 01.04.19г</p>	<p>В ДОУ после 1 марта овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используется в детском саду только после термической обработки</p>	<p>Приложение 9 (тушеные овощи)</p>
<p>10. Обеспечить контроль температуры внесения препарата при проведении искусственной С - витаминизации в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	<p>п. 14.21.. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», ст. 28 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52- ФЗ от 30 марта 1999г. Срок: до 01.04.19г</p>	<p><i>Приобретены весы для взвешивания аскорбиновой кислоты ,градусник для измерения температуры третьего блюда +15</i></p>	<p>Приложение 10 (фото градусника для измерения 3-его блюда +15*</p>

<p>9.Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта использовать только после термической обработки.</p>	<p>п. 14.16.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», ст. 28 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. Срок: до 01.04.19г</p>	<p>В ДОУ. после 1 марта овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используется в детском саду только после термической обработки</p>	<p>Приложение 9 (тушеные овощи)</p>
<p>10. Обеспечить контроль температуры внесения препарата при проведении искусственной С - витаминизации в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	<p>п. 14.21.. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», ст. 28 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. Срок: до 01.04.19г</p>	<p>Приобретены весы для взвешивания аскорбиновой кислоты ,градусник для измерения температуры третьего блюда +15</p>	<p>Приложение 9 (фото градусника для измерения 3-его блюда +15*</p>

Заведующий



Т.П.Мачнева



Правила мытья посуды

	<p>Перед мытьем посуды столовую посуду тщательно очищают от остатков пищи, моют в 2-х секционной ванне с соблюдением следующих режимов:</p>
1 секция	<p>Мытье щетками водой с температурой не ниже 40* С с добавлением моющих средств (Ушастый нянь – 1 чайная ложка на 5 литров воды)</p>
2 секция	<p>Ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65* С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Для дезинфекции замачивать посуду без остатков пищи на 15 минут в 0,015% растворе «Конти – Хлор». Приготовление раствора: нужно развести 7 таблеток на 10 л воды..</p>
1 секция	<p>Чайную посуду моют отдельно от столовой посуды , промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне (Ушастый нянь – 1 чайная ложка на 5 литров воды)</p>
2 секция	<p>Ополаскивают горячей проточной водой и просушивают.</p>
Правила мытья столов и ветоши для столов	<p>Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых до приема пищи и после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь).</p> <p>В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.</p> <p>Ветошь для мытья столов простирывается с хозяйственным мылом, сушится и хранится в сухом виде в закрытой маркированной таре.</p>



ИНСТРУКЦИЯ по уборке туалетной комнаты

1. Санитарно-техническое оборудование подлежит обеззараживанию независимо от эпидемиологической ситуации.

2. Сиденья на унитазах, ручки сливных бочков и ручки дверей моют мыльно-содовым раствором ежедневно.

3. Унитазы чистят 2 раза в день квачами и щётками с использованием чистящих и дезинфицирующих средств после использования квачи замачивают 0,015% «Конти – Хлор» – 15 минут (1 таб. «Конти – Хлор» + 10 л. воды), При карантине замачивают 0,1% КОНТИ ХЛОР» на 60 мин. 7 таб. на 10 л воды.

4. Уборочный инвентарь для туалета (тряпки, вёдра, щётки) маркируют ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу.

5. Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

6. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в шкафах, недоступных детям.



График
сквозного проветривания групповой комнаты
старшей группы

Время проветривания	Групповая комната	ответственные
8.00-8.10	+	воспитатель
9.20-9.30	+	мл.воспитатель
11.20-11.30	+	мл.воспитатель
12.50-13.00	+	мл.воспитатель
15.45-15.55	+	мл.воспитатель
16.50-17.00	+	мл.воспитатель

Сверяю:
Заведующий МБДОУ
«Кузнецкий детский сад»
И.Мачнева



График
сквозного проветривания групповой комнаты
младшей группы

Время проветривания	Групповая комната	ответственные
8.00-8.10	+	воспитатель
9.30-9.40	+	мл.воспитатель
11.10-11.20	+	мл.воспитатель
12.20-12.30	+	мл.воспитатель
15.45-15.55	+	мл.воспитатель
16.50-17.00	+	мл.воспитатель

Договор *44*
о совместной деятельности по медицинскому
обслуживанию воспитанников

с. Курманаевка

15 марта 2019 года

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Кутушинский детский сад», именуемое в дальнейшем МБДОУ «Кутушинский детский сад», в лице заведующей Мачневой Татьяны Петровны, действующей на основании Устава, с одной стороны и государственное бюджетное учреждение здравоохранения «Курманаевская районная больница», именуемое в дальнейшем ГБУЗ «Курманаевская РБ», в лице и.о. главного врача Андреева Игоря Викторовича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

Обеспечение медицинских услуг воспитанникам МБДОУ «Кутушинский детский сад».

2. Обязанности сторон

2.1. МБДОУ «Кутушинский детский сад» обязан:

- 2.1.1. Выделить помещение с соответствующими условиями для организации работы по оказанию медицинских услуг;
- 2.1.2. Оснастить кабинет медицинской профилактики мебелью;
- 2.1.3. Предоставлять в пределах компетенции информацию о воспитанниках по запросу ГБУЗ «Курманаевская РБ»;
- 2.1.4. Обеспечить явку воспитанников на осмотр и запланированные медицинские мероприятия (прививки, диспансеризацию и др.);
- 2.1.5. Осуществлять контроль за выполнением плановых лечебно-профилактических мероприятий, комплексных мероприятий по оздоровлению воспитанников;
- 2.1.6. Предоставить помещения для проведения лекториев и консультаций на медицинские темы для работников и родителей;
- 2.1.7. Осуществлять мероприятия, направленные на оздоровление и профилактику заболеваний воспитанников.

2.2. ГБУЗ «Курманаевская РБ» обязана:

- 2.2.1. Проводить гигиеническое воспитание в детском коллективе и формирование навыков здорового образа жизни, подготовка рекомендаций по организации и проведению гигиенического воспитания, организации мероприятий по профилактике близорукости, кариеса, нарушений осанки и другие);
- 2.2.2. Организовывать медицинское обеспечение детей (анализ состояния здоровья детей, оценка эффективности профилактических и оздоровительных мероприятий, организация профилактических осмотров, консультативной помощи);
- 2.2.3. Осуществлять первичную профилактику (контроль и оказание медицинской помощи в организации образовательного процесса, участие в составлении учебного расписания, режима дня и занятий);
- 2.2.4. Содействовать в обеспечении физического развития и воспитания воспитанников МБДОУ «Кутушинский детский сад» (распределение на медицинские группы для занятий физической культурой, анализ эффективности физического развития и т.п.);
- 2.2.5. Разрабатывать медицинские мероприятия по улучшению охраны здоровья детей;

2.2.6. Информировать МБДОУ «Кутушинский детский сад» о состоянии и результатах лечебно-профилактической работы в образовательном учреждении.

3. Ответственность сторон

3.1. За неисполнение либо ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим договором, стороны несут ответственность в рамках действующего законодательства Российской Федерации.

4. Срок действия договора

4.1. Договор вступает в силу с момента подписания и действует по 31.12.2019г.
4.2. Договор подлежит досрочному расторжению по требованию одной из сторон в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

5. Дополнительные условия

5.1. Стороны предпринимают все усилия, направленные на сохранение здоровья и жизни воспитанников;
5.2. Договор составлен в двух экземплярах - по одному экземпляру для каждой из сторон, оба экземпляра имеют равную юридическую силу.
5.3. Изменения и дополнения к настоящему Договору, составленные в письменном виде и подписанные сторонами, являются неотъемлемой частью настоящего договора.

6. Юридические адреса и подписи сторон:

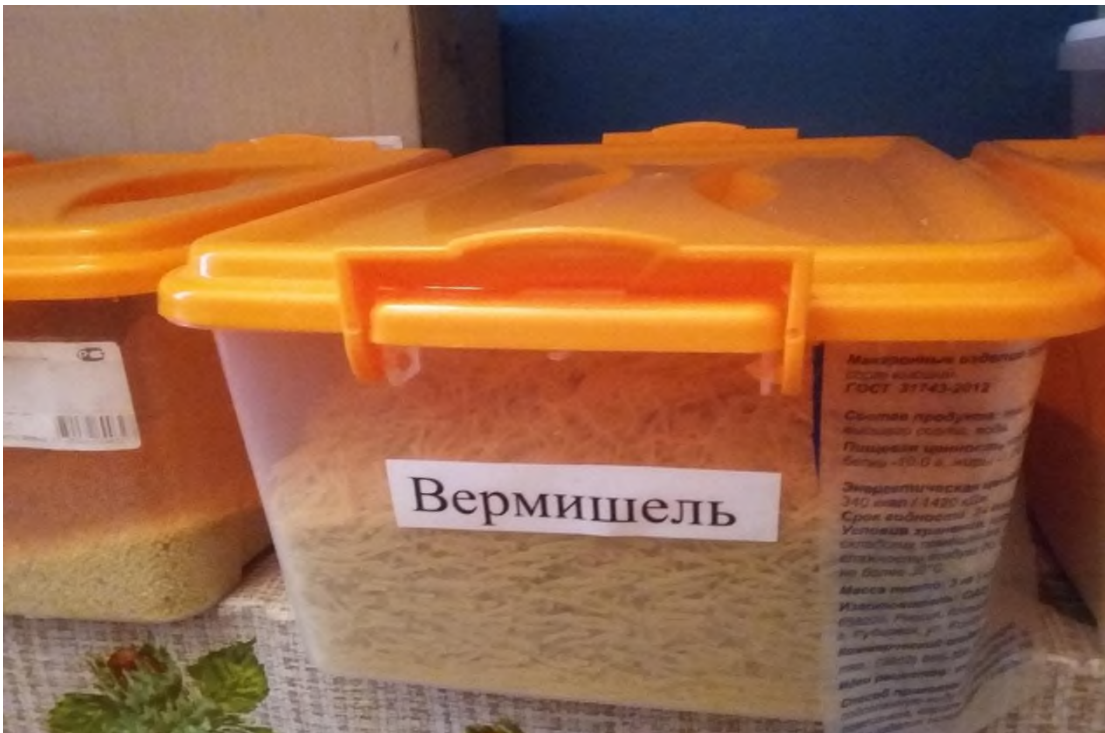
ГБУЗ «Курманаевская РБ» 461060,
Оренбургская область,
Курманаевский район,
с. Курманаевка, ул. Степана Разина, 1.
Банковские реквизиты:
ИНН 5633001233, КПП 563301001
р/с 40601810700003000001
Отделение по Оренбургской области
Уральского главного управления
Центрального банка Российской
Федерации
БИК 045354001

МБДОУ «Кутушинский детский сад»
461068, Оренбургская область,
Курманаевский район,
с. Кутуши, ул. Школьная, д. 13 Б.
ИНН 5633003569
КПП 563301001
р/с 40701810900001000062
Отделение Оренбург г. Оренбург БИК
045354001
Тел.: 8 (35341)3-21-34

И.О.главного врача
И.В.Андреев



Заведующий Т.П.Мачнева





Приложение 6







Приложение 7

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Кутушинский детский сад»

Т.П.Мачнева

Суп крестьянский №13

Наименование блюда: Суп крестьянский

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №13

Вид обработки: Варка

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядина	35	
<u>Картофель</u>	40	28
<u>Морковь</u>	8	6.4
<u>Лук</u>	5	4.2
<u>Пшено</u>	4	4
<u>Вода питьевая</u>	120	120
<u>Соль пищевая йодированная</u>	1	1

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	2,42
Жиры, г	1,62
Углеводы, г	13,2
Калорийность, ккал	92,08
В1, мг	0.05
В2, мг	0.03
С, мг	3.54
Са, мг	19.1
Fe, мг	0.46

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10 часов	200	250

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления
Крупы пшеничную перебрать и тщательно промыть. Заложить в кипящую воду. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко нашинковать. В кипящую воду положить подготовленную крупу, нарезанный картофель, варить 7-10 минут, добавить овощи, соль и варить до готовности. В готовый суп добавить, зелень и прокипятить. Требования: Консистенция крупы и картофеля мягкая, цвет супа светло-желтый, вкус и запах - свойственные продуктам с ароматом овощей.

При подготовке этого материала был использован Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) (реферативно). Данный сборник рекомендован для питания детей дошкольного возраста Уральским региональным центром питания (2013 год).

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ «Кутушинский детский сад»

_____ Т.П.Мачнева

Суп крестьянский №13

Наименование блюда: Суп крестьянский

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №13

Вид обработки: Варка

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Мясо говядина	35	
<u>Картофель</u>	40	28
<u>Морковь</u>	8	6.4
<u>Лук</u>	5	4.2
<u>Пшено</u>	4	4
<u>Вода питьевая</u>	120	120
<u>Соль пищевая йодированная</u>	1	1

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	2,42
Жиры, г	1,62
Углеводы, г	13,2
Калорийность, ккал	92,08
В1, мг	0.05
В2, мг	0.03
С, мг	3.54
Са, мг	19.1
Fe, мг	0.46

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
10 часов	200	250

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

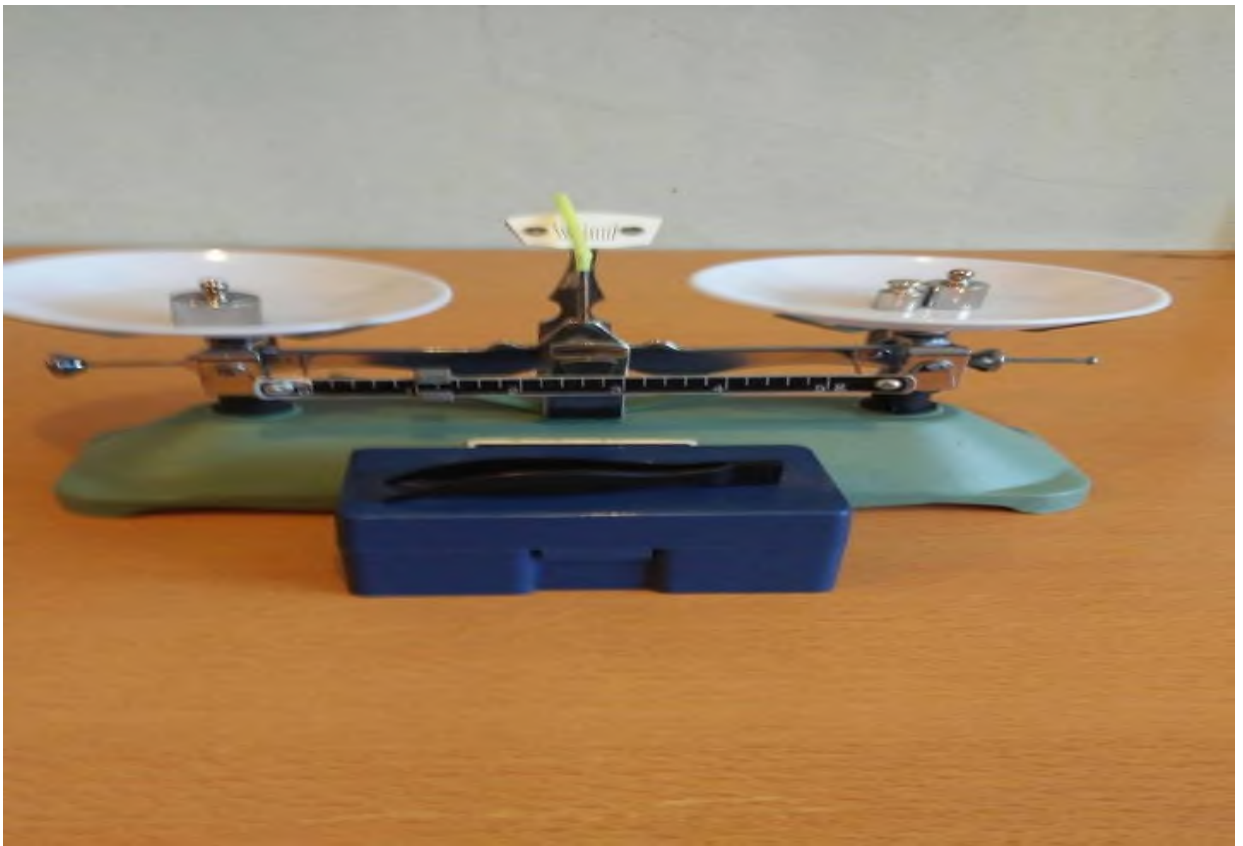
Технология приготовления
Крупу пшеничную перебрать и тщательно промыть. Заложить в кипящую воду. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко шинковать. В кипящую воду положить подготовленную крупу, нарезанный картофель, варить 7-10 минут, добавить овощи, соль и варить до готовности. В готовый суп добавить, зелень и прокипятить. Требования: Консистенция крупы и картофеля мягкая, цвет супа светло-желтый, вкус и запах - свойственные продуктам с ароматом овощей.

При подготовке этого материала был использован **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь)** (реферативно). Данный сборник рекомендован для питания детей дошкольного возраста Уральским региональным центром питания (2013 год).



1.Овощи после 1 марта используются а тушеном виде





Градусник для измерения +15* третьего блюда

