

Информация о выполнении выявленных нарушений по предписанию № 128 от 28.02.2017 г.:

1. В продуктовом складе обеспечить соблюдение условий хранения сыпучих продуктов в соответствии с условиями хранения", указанные изготовителем в нормативно-технической документации, глава 3, статьи 17, п. 7, статьи 10, п. 7. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - **выполнено**.

По данному нарушению проведена работа:

-Обследовано оборудование в теплоузле, так как на момент проверки 07.02.2017 был перегрев подачи тепла на 15С градусов, была повышена температура в продуктовом складе, при устранении перегрева температура в продуктовом складе понизилась до +22С градусов. Что является допустимой нормой для хранения печенья «Сахарное детство» (от +13 до +23С).

*- Выписан счет на сумму 53100 рублей для установки кондиционера в складском помещении
-Письмо о содействии в выделении средств на установку кондиционера передано в управление образования г. Кемерово на входящий номер 04-04-12/1704 от 03.04.2017*

2. При хранении пищевой продукции в холодильном оборудовании соблюдать условия хранения , указанные изготовителем в нормативно-технической документации, глава 3, статьи 17, п. 7, статьи 10, п. 7. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - **выполнено**

Кладовщик решила положить на хранение кофейный напиток «Золотой колос» в холодильное оборудование при температуре +8С, так как температура продуктового склада выше + 18С градусов.

По данному нарушению проведена работа:

*- Выписан счет на сумму 53100 рублей для установки кондиционера в складском помещении
-Письмо о содействии в выделении средств на установку кондиционера передано в управление образования г. Кемерово на входящий номер 04-04-12/1704 от 03.04.2017*

3. Иметь товаросопроводительные документы на пищевые продукты имеющиеся в продуктовом складе, глава 1, статьи 5 п. 3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - **выполнено**

Товаросопроводительные документы на пищевые продукты, имеющиеся в продуктовом складе (кисель, напиток витаминизированный, томатная паста, горошек консервированный, говядина тушеная, кофейный напиток, сухофрукты, изюм, курага, шиповник) отсутствовали, так как все документы передавала в централизованную бухгалтерию, о необходимости хранения копий на пищевые продукты кладовщик не знала. На данный момент все товаросопроводительные документы на пищевые продукты копируются и хранятся в ДОУ.

Информация о выполнении выявленных нарушений по предписанию № 129 от 28.02.2017 г.:

1. На пищеблоке не обеспечено проведение противоэпидемических мероприятий, направленных на снижение заболеваемости по режиму, эффективно в отношении вирусных инфекций (дезинфекция посуды, инвентаря и оборудования), в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача по городу Кемерово от 18.11.2016 №1 «О мероприятиях по снижению заболеваемости острыми кишечными инфекциями в г. Кемерово» и Постановлением Главного государственного санитарного врача по Кемеровской области от 16.01.2017 № 1 «О введении ограничительных мероприятий на период эпидподъема гриппа и ОРВИ», что не соответствует требованиям ст. 29 Федерального закона РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», п 17.1. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п. 17.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» - **выполнено**

По МАДОУ № 234 «Детский сад комбинированного вида» было издано 2 приказа «О проведении профилактических мероприятий заболеваемости вирусными инфекциями» № 171 от 23.12.2016 г. и № 28 от 24.01.2017 г. Сотрудники с приказами были ознакомлены под подпись. С сотрудниками, растерявшимися на момент проверки и устно давшими не полный ответ по обработке посуды и инвентаря в период эпидподъема гриппа и ОРВИ, проведен дополнительный инструктаж.

2. В группах обработку санитарно-технического оборудования проводить с использованием и моющих, и дезинфицирующих средств, п. 17.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» - **выполнено**

Персонал (младшие воспитатели, повара, кухонный рабочий, завхоз) проходит гигиеническое обучение 1 раз в год в негосударственном образовательном учреждении дополнительного профессионального образования «Учебно-методический центр» требованиям и нормам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Также ежедневно при утреннем обходе групп младшие воспитатели опрашиваются на предмет требований санитарно-эпидемиологического режима, проверяется наличие моющих и дезинфицирующих средств, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима. Таким образом, персонал ознакомлен с правилами и требованиями. На момент проверки младший воспитатель растерялась и запуталась при ответе на вопрос. С младшими воспитателями проведен дополнительный инструктаж по санитарно-эпидемиологическому режиму.

3. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указывать наименование соков, п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» - **выполнено**

В МАДОУ №234 с 2015 года введена программа ООО «Новые Технологии» программа Нот: Учёт питания В ДДУ, в которой не предусмотрено наименование соков (яблочный,

грушевый и т.д.), существует только наименование продукта – «Сок». В связи с этим в журнале бракеража готовой кулинарной продукции старшей медсестрой не указывалось наименование соков. В дальнейшем наименования соков будут подписаны от руки.

4. На пищеблоке проводить обработку в конце рабочего дня разделочного стола для сырой продукции с использованием дезинфицирующих средств, п. 13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» - **выполнено**

Персонал (младшие воспитатели, повара, кухонный рабочий, завхоз) проходит гигиеническое обучение 1 раз в год в негосударственном образовательном учреждении дополнительного профессионального образования «Учебно-методический центр» требованиям и нормам СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Также кухонный рабочий прошла в 27.01.2017г. санитарно-гигиеническое обучение в негосударственном образовательном учреждении дополнительного профессионального образования «Учебно-методический центр». Ежедневно совершается осмотр пищеблока на наличие моющих и дезинфицирующих средств, опрашивается кухонный рабочий на предмет выполнения требований санитарно-эпидемиологического режима, проверяется осуществлялась ли влажная уборка. Таким образом, персонал ознакомлен с правилами и требованиями.

5. Обработку деревянного инвентаря проводить в соответствии с требованиями п. 13.11. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»- **выполнено**

На момент проверки кухонный рабочий растерялась и перепутала обработку столов с обработкой хлебных емкостей. С кухонным рабочим проведен дополнительный инструктаж по обработке разделочных столов, деревянного инвентаря.

6. На пищеблоке использовать емкости для пищевых продуктов в соответствии с не имеющейся маркировкой п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»-**выполнено**

На момент осмотра емкость, имеющая двойную маркировку, использовалась для отходов при обработке рыбы. Повара при работе с емкостью не удалили маркировку «Овощи сырые», при этом написав маркировку «Отходы». С персоналом была проведена беседа по соблюдению требований СанПиН 2.4.1.3049-13 по разделу Организация питания.

7. Соблюдать условия хранения суточных проб готовой продукции, п. 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» - **выполнено**

В связи со сменой суточных проб кухонной рабочей дверца холодильника для хранения суточных проб готовой продукции длительное время была открыта, в связи с чем температура в камере холодильника повысилась.

8. Достоверно проводить бракераж готовой продукции с отметкой в журнале, п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,

содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»- **выполнено**

В МАДОУ №234 с 2015 года введена программа ООО «Новые Технологии» программа Нот: Учёт питания В ДДУ, в которой не предусмотрено отдельное наименование блюд в разделе «Меню-требования». Но в разделе «Раскладка и набор продуктов» старшей медсестрой выбирается определенный продукт. В дальнейшем в журнале бракеража готовой продукции наименование определенного блюда старшей медсестрой Чернецовой Е.И. будет зачеркиваться или подписываться от руки.

9. В местах выхода вентиляционных отверстий и стока воды установить решетки п. 3.8 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»-**выполнено**

10. Установить для хранения бытового мусора и пищевых отходов плотно закрывающиеся емкости емкости, п. 3.11..СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» -**выполнено**

11. В младшей группе выполнить расстановку кроватей, обеспечив свободный проход детей между кроватями, п. 6.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями)- **выполнено**

Зав. МАДОУ № 234 _____ Простакишина Н.В.