

УПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕГО И
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА
НОРИЛЬСКА

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 24
«Родничок»

(МБДОУ «ДС № 24 «Родничок»)

ул. Лауреатов, д. 69, р-н Центральный,
г. Норильск, Красноярский край, 663318

Телефон: (3919) 34-28-95

Факс (3919) 34-25-82

E-mail: mdou24@norcom.ru

ОГРН 1022401630635

ОКПО 58799284

ИНН/КПП 2457051632/245701001

от «19» октября 2023г. №118.

Главному государственному
санитарному врачу по г. Норильску и
Таймырскому Долгано-Ненецкому
муниципальному району

А.Ю. Першину

заведующего МБДОУ
«ДС № 24 «Родничок»

Е.А. Бугримовой

Информация о выполнении мероприятий по устранению причин и условий,
способствующих совершению административного правонарушения

На основании Представления об устранении причин и условий,
способствующих совершению административного правонарушения от 28.09.2023г.
№782, приняты конкретные меры:

1. В 1-ой младшей группе В «Золотая рыбка»:

- ведро эмалированное для III блюд, имеющее дефекты и механические повреждения (сколы) заменено на новое;

- приготовление дезинфицирующего раствора для обеззараживания посуды, проводится в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства «ОКА-ТАБ»;

- младший воспитатель Гапирова Г.Ш., при порционировании блюд, использует одноразовые перчатки с предварительной обработкой рук кожным антисептиком.

2. Атангулова А.Д., 1997 г.р. работающая по должности «уборщик служебных помещений», более не привлекается к работе по должности «младший воспитатель».

3. В цехе переработки сырой продукции для производственных целей и соблюдения правил личной гигиены, в период отключения горячего водоснабжения с 07 по 11 августа 2023г. использовалась горячая вода, кипяченая в баках.

4. Холодильная камера для хранения замороженной продукции (замороженных ягод) оснащена контрольным термометром.

5. Изменена расстановка оборудования в цехе переработки сырой продукции, обеспечен свободный доступ к раковине для мытья рук и к моечной ванне с маркировкой «рыба, мясо, куры».

6. Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока имеет дефекты и повреждения: трещины в цехе сырой продукции, нарушение целостности кафельного покрытия (за моечными ваннами), в моечной кухонной посуды на потолке, стенах - нарушение покрасочного слоя, в складском помещении с холодильным оборудованием на стенах нарушение покрасочного слоя.

Дефекты внутренней отделки производственных помещений пищеблока будут устранены до 31.12.2023 г.

7. На пищеблоке кухонный инвентарь с дефектами (деревянные мешалки с маркировкой «ГП») утилизированы и заменены на новые.

8. В складском помещении восстановлен покрасочный слой у поддона для хранения овощей.

9. Продукция в отношении которой не соблюдены требования к условиям хранения (яйцо куриное (ООО «Птицефабрика «Преображенская» дата выпуска 29.05.2023г.); морковь свежая (ООО «Национальная фруктовая компания» дата производства (упаковки) 11.06.2023г.) утилизирована и заменена.

10. При организации обеспечивается проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при регистрации случаев ЭВИ: при включении фруктов в питание детей, не допускается их нарезка после санитарной обработки.

11. В мочной кухонной посуде на емкостях с рабочими дезинфицирующими средствами (0,015%, 0,03% растворы «ОКА-ТАБ») фиксируется информация с указанием предельного срока годности.

Заведующий учреждением



Е. А. Бугримова