



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МБДОУ детский сад «Салам»**

368041. Республика Дагестан. Хасавюртовский район. сел. Новосаситли ул.Центральная 31

тел: 89654915688, e-mail [mkdou-salam@yandex.ru](mailto:mkdou-salam@yandex.ru), адрес сайта: <https://dag-salam.tvoyasadik.ru/>

Отчет

по устранению нарушений Роспотребнадзора 2022 г

№	Административное правонарушение	Исполнение
1.	. На территории детского сада устранить дефекты покрытий проездов, подходов и дорожек	Устранено
2.	. Имеющиеся тентовые навесы оборудовать полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения.	Выполняется
3.	. Туалетные комнаты старшей и подготовительной группе обеспечить отдельными кабинками для мальчиков и девочек, во второй средней группе и средней группе «Радуга» оборудовать унитазы бочками, медицинском кабинете заменить унитаз, обеспечить индивидуальными сидениями на каждого ребенка во второй средней группе «Радуга»	Выполняется
4.	Провести ремонт с устранением дефектов и повреждений стен, потолка, напольных покрытий во всех помещениях с использованием материалов, допускающих возможность проведения ежедневной уборки влажным способом и дезинфекции	Выполнено
5.	.Источники повышенного выделения влаги (моечные ванны, печь) оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции	Устранено
6.	Обеспечить расстановку кроватей так, чтобы был свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами	Выполнено
7.	Обеспечить оборудование отопительных приборов ограждающими устройствами выполненными из материалов, безвредных для здоровья детей	Выполнено
8.	Обеспечить в групповых и спальнях помещениях групповых ячеек соблюдение рекомендуемых площадей на 1 ребенка (не менее 1,8- 2 м <sup>2</sup> на одного ребенка )	Выполнено

9.	. На всех окнах установить москитные сетки	Устранено
10.	Обеспечить санитарной одеждой из расчета 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений	Устранено
11.	Заменить разбитые окна цельным стеклополотном в средней группе	Устранено
12.	. На игровых площадках провести смену песка в песочницах, песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрывать крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями	Устранено
13.	Внести в медицинскую книжку повара Мукаевой А, Саадиевой З., И Изудиновой Ш., сведений о профилактических прививках при отсутствии сведений о прививках- привить в соответствии календаря профилактических прививок	Устранено
14.	Раздевальных комнатах создать условия для сушки верхней одежды и обуви детей	Выполнено
15.	Представить режим дня, составленный с учетом дневной и недельной нагрузки и возрастных особенностей и состояния здоровья детей	Выполнено
16.	. Во второй средней группе «Радуга» не функционирующие осветительные приборы заменить на новые содержать в исправном состоянии	Устранено
17.	В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов в складских помещениях обеспечить ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции	Устранено
18.	В пищеблоке на участке порционирования блюд обеспечить использование бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации	Устранено
19.	Разместить в доступных для родителей и детей местах (в холле) следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей	Выполнено

20.	В целях проведения профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности проводить витаминизацию третьих и сладких блюд, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей, при приготовлении блюд использовать пищевую йодированную соль	Выполнено
21.	С целью минимизации риска теплового воздействия обеспечить ведение контроля температуры блюд	Выполнено
22.	Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, вести "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой	Выполнено
23.	Оснастить складские помещения приборами для определения относительной влажности и температуры воздуха - холодильное оборудование контрольными термометрами	Выполнено
24.	Вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов в холодильном оборудовании и складских помещениях	Выполнено
25.	Производственные журналы вести по рекомендуемым образцам, заносить ежедневную информацию в полной мере: гигиенический журнал для осмотра работников пищеблока (Приложение № 1 к Сан Пин 2.3/2.4.3590-20), журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 к Сан Пин 2.3/2.4.3590-20), журнал для учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к Сан Пин 2.3/2.4.3590-20), журнал для учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 к Сан Пин 2.3/2.4.3590-20)	Выполнено
26.	При изготовлении блюд соблюдать нормы закладки продуктов в пищу	Выполнено

Директор МБДОУ д.сад "Салам"



Саидмагомедова З.Х

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 360759633439360235315265728116943077456903154177

Владелец Саидмагомедова Зайнаб Хайбулаевна

Действителен с 20.03.2023 по 19.03.2024