

Большесельский муниципальный район
муниципальное дошкольное
образовательное учреждение
Дуниловский детский сад
Ул. Рабочая д. 8, село Дунилово,
Большесельский район,
Ярославская область 152381
тел. (48542) 2-43-94;
E-mail: dunilovo@bk.ru
ИНН 7613003349 КПП 761301001
ОГРН 1027601277362

В управление Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по
Ярославской области
Звягину А.М.
от заведующей МДОУ Дуниловский детский сад
Большесельского района Ярославской области
Декиной Т.В.

Исходящий № _____ от 13.10.2017 г.

**Информация о принятых мерах
по устранению указанных недостатков по результатам проверки
соблюдения закона Российской Федерации в области обеспечения
санитарно-эпидемиологического благополучия населения по МДОУ
Дуниловскому детскому саду № 826 от 30.06.2017г.**

1. При работе с хлорамином имеются мерные емкости (на количество грамм) для приготовления дезинфицирующего раствора.
 2. На стеллаже упорядочено хранение кухонного инвентаря; инвентарь для сырой и готовой продукции хранится на разных полках.
 3. Разделочные доски и другой мелкий деревянный инвентарь после мытья в двух ваннах обдаётся кипятком, просушивается стеллажах.
 4. Установлены воздушные разрывы в местах присоединения производственных ванн к канализации в групповой.
 5. Проведены работы по улучшению качества водопроводной воды:
 - промыта система очистки холодной водопроводной воды (резервуар вместимостью 1 тонна воды),
 - заменены картриджи угольных фильтров,
 - заменена бактерицидная лампа.
- 3 августа 2017 г. произведен забор холодной воды из крана. Лабораторные исследования определили повышенный норматив окисляемости перманганатной. Результат 8,4 2,5 при норме не более 5. После чего была произведена замена наполнителя колонн (фильтров).
- 15 сентября 2017 г. проведены лабораторные исследования воды, которые определили повышенный норматив окисляемости перманганатной, результат исследований 8,8 2,5 при норме не более 5.
- В конце октября планируется провести аэрацию воды в резервуаре.

6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, рецептура и технология приготовления блюд не нарушается.
7. Правильно проводится С-витаминизация третьего блюда.
8. Все сотрудники привиты в соответствии с национальным календарём профилактических прививок с занесением сведений об иммунизации в медицинские книжки и сертификаты профилактических прививок.

Заведующая д/с  Декина Т.В.

