

**В управление  
Роспотребнадзора по Саратовской области**

**Отчет  
об устранении выявленных нарушений  
санитарно-эпидемиологического законодательства**

Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Детский сад села Бобровка  
Красноармейского района Саратовской области».  
(предписание от № 214 от 12.04.2021 года.)

**Пункт 1. Выполнено:** Провели ремонт твердого покрытия при въезде и входе на территорию , на прпоезде и дорожках учреждения.

**Пункт 2. Исполнен :** , Оборудовали теневой навес ,для защиты детей от осадков и ветра во время прогулок в соответствии с требованиями п.3.1.2 СП 2.4.3648-20

**Пункт 3. Исполнено:** Провели ремонт помещений : внутренних стен ,потолков и полов в помещениях

**Пункт 4.** Установили на входе холодной воды очистительный фильтр АБФ -10 фильтр магистральный

**Пункт 5. Исполнено .**Провели ремонт пришедших в негодность оконных блоков во всех помещениях учреждения проводятся согласно годового плана

**Пункт 6. Выполнен.** Провели ревизию внутренней системы канализации и водоснабжения в соответствии с требованиями ,предъявляемыми к общественным зданиям

**Пункт 7. Выполнен:** Укомплектовали светильники недостающими лампами , заменили перегоревшие лампами большей мощности

**Пункт 8: Выполнен:** Мебель соответствует росту и возрасту детей.

**Пункт 9. Выполнен.** Заменили шторы на имеющие длину ниже уровня подоконника

**Пункт 10. Исполнено:** -Туалетные комнаты оборудованы в соответствии с требованиями ,предусмотренными п.3.1.7 СП 2.4.3648-20.

**Пункт 11. Выполнено:**В недоступном для детей месте оборудовано место для приготовления дезинфекционных растворов , обработки и хранения уборочного инвентаря.

**Пункт 13. Выполнено:** Приобрели оборудование по обеззараживанию воздуха в учреждении с учетом объема помещений и временем эффективной работы

**Пункт 14. Исполнено:** Провели комплекс мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния пищеблока: Приобрели холодильник.

**Пункт 15 . Исполнено :** Соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение ,качество и безопасность продуктов.

**Пункт 16. Исполнено:** Закладка ингредиентов в блюда проводится в соответствии с рецептурой и технологиейготавливаемых блюд.

**Пункт 17.Исполнено:** Инвентарь для раздачи и порционирования блюд , имеет мерную метку объема в литрах и миллилитрах.

**Пункт 18.Исполнено:** В моечной пищеблока имеется в наличие инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов , применяемых моющих средств и дезинфицирующих средств, обработка посуды проводится моющими средствами, разрешенными для применения в детских учреждениях.

Заведующий ДОУ с. Бобровка:



И.Т. Семенова