

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад №18 «Теремок»
 Гутаевского муниципального района
 152325, Ярославская область,
 Гутаевский район
 д. Столбищи, ул. Центральная, д. 5
 тел. (48533) 4-51-35
 ИНН/КПП 7611011305/761101001
22.05.2018 №

В Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области от заведующего МДОУ №18 «Теремок».
 Казак Л.В.

Отчёт

об исполнении предписания об устранении нарушений

В соответствии с предписанием №163, выданным Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области от «22 » марта 2018 года, нарушения, выявленные в ходе плановой проверки, устранены.

Выявленные нарушения	Внесённые изменения
<p>1 Довести уровень искусственной освещённости до нормы: Моечная столовой посуды: (результат замеров 130лк, при норме 200лк); Горячий цех, стол готовой продукции: (результат замеров 160лк, при норме 2(результат замеров 138лк, при норме 200лк)); 00лк); Моечная кухонной посуды: (результат замеров 138лк, при норме 200лк)); Раздача: (результат замеров 160лк, при норме 300лк); Склад овощей: (результат замеров 30лк, при норме 75лк); Склад сухих продуктов: (результат замеров 13лк, при норме 75лк); Прачечная, грязная зона: (результат замеров 80лк, при норме 150лк); Гладильная: (результат замеров 73лк, при норме 200лк); Кабинет врача: (результат замеров 190лк, при норме 500лк); Изолятор: (результат замеров 94лк, при норме 150лк); Кабинет заведующего: (результат замеров лк, при норме 300лк); <u>Протокол измерений освещённости №27 от 20.02.2018г.</u></p>	<p>- Уровень искусственной освещённости доведён до нормы. Добавлены светильники в моечную столовой посуды, в горячий цех (стол готовой продукции), в моечную кухонной посуды, в раздачу, в склад овощей, в склад сухих продуктов, в прачечную, в грязную зону, (гладильная), в кабинете врача, в изоляторе, в кабинете заведующего. - Выезд специалиста для замеров уровня освещённости, будет сделан по мере поступления финансовых средств.</p>
<p>2. – Соблюдать условия хранения куры охлаждённой. - Правильно вести журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании.</p>	<p>- Условия хранения куры охлаждённой соблюдаются в соответствии с требованиями СанПин. - В наличии используется 3 холодильника. Учёт температурного режима ведётся на 3 холодильных оборудования. - Приобретены термометры в холодильное</p>

- Иметь термометр в холодильном оборудовании и в овощехранилище.	оборудование и в овощехранилище.
3. Соблюдать условия хранения суточных проб.	- Суточные пробы сохраняются в течение 48 часов, при температуре +2 - +6 С.
4. Не использовать спортивные маты с дефектами покрытия.	- Спортивные маты используются без дефектов покрытия.
5. Разведённое дезинфицирующее средство хранить с указанием даты разведения.	- Ёмкость с дезинфицирующим средством, хранится с указанием даты разведения.

Заведующий МДОУ №18 «Теремок»  / Л.В.Казак

«22» мая 2018 года

