



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН  
МО «НОВОЛАКСКИЙ РАЙОН»  
МКДОУ «ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА»

Индекс: 368166, РД. Новолакский район, село Новочуртах э.п. raduga5455@mail.ru 8 928 508 81 82

Начальнику ТО Управления  
Роспотребнадзора по РД  
в г. Хасавюрт  
Омаровой А.А.

МКДОУ «Детский сад «Радуга» представляет информацию по исполнению предписания №23/054 от 28.02.2022г.

1.Предусмотреть на территории индивидуальную групповую площадку с теневым навесом для третьей группы. Подготовлена проектно-сметная документация для строительства теневого навеса на сумму 107 000 р. и представлена в Управление образования района для выделения денежных средств.

2. Предусмотреть необходимый набор помещений для каждой групповой ячейки, т.е. отдельные санитарные узлы для 2-х групп (для средней и младшей групп) (для средней и старшей групп) Предусмотрена реконструкция одного помещения для санузла

3.Обеспечить устранение дефектов, повреждений поверхностей пола во всех помещениях

Дефекты, повреждения поверхностей пола устранены во время ремонта

4.Обеспечить в групповых и спальнях помещениях групповых ячеек соблюдение рекомендуемых площадей на 1 ребенка (не менее 1,8- 2 м2 на одного ребенка) Не устранено в связи с неимением прав отчислить воспитанников, ранее принятых в ДОУ

5.Обеспечить расстановку кроватей так, чтобы был свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами Не устранено в связи с неимением прав отчислить воспитанников, ранее принятых в ДОУ

6. Обеспечить оборудование отопительных приборов ограждающими устройствами, выполненными из материалов, безвредных для здоровья детей  
Запланировано в срок до начала отопительного сезона

7.Обеспечить оборудование туалетных комнат для старшей группы отдельными кабинками для мальчиков и девочек

По мере поступления денежных средств туалетные комнаты будут оснащены кабинками

8. Разработать и утвердить в установленном порядке программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Программа разработана и утверждена

9. Уборочный инвентарь промаркировать в зависимости от назначения помещений и видов работ, упорядочить его хранение

**Уборочный инвентарь промаркирован**

10. В целях проведения профилактики йододефицитных состояний у детей использовать поваренную пищевую йодированную соль

**Поваренная йодированная пищевая соль используется**

11. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов в складских помещениях обеспечить ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции

**В складских помещениях ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения продукции**

12. Оснастить складские помещения приборами для определения относительной влажности и температуры воздуха - холодильное оборудование контрольными термометрами.

**Складские помещения оснащены соответствующими приборами.**

13. Размещать в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповой ячейке) следующую информацию: 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

**Ежедневное меню размещено в доступном для родителей и детей месте**

14. В пищеблоке на участке порционирования блюд обеспечить использование бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации

**В пищеблоке установлено бактерицидное оборудование**

15. С целью минимизации риска теплового воздействия обеспечить ведение контроля температуры блюд **Ведется контроль температуры блюд**

16. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, завести "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой и не осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней) **Ведется ведомость контроля за питанием**

16. Обеспечить раздельное хранение разделочного инвентаря готовой и сырой пищевой продукции, раздельное мытье столовой посуды и кухонной посуды

**Обеспечено**

17. Представить заключительный акт по результатам периодических медицинских осмотров, утвержденный председателем врачебной комиссии и заверенный печатью медицинской организации **По мере окончания срока медосмотра каждый работник учреждения пройдет его и будет представлен заключительный акт по результатам медосмотра**

18. При изготовлении блюд соблюдать нормы закладки продуктов в пищу

**Норма соблюдается**

Заведующий ДОУ



Гаджиева С.М.