



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА БЕЛГОРОДА

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 4
Г. БЕЛГОРОДА

308 017, г. Белгород, ул. Локомотивная, 6, тел./ факс: 76-04-55, тел. 76-05-56, email: mdou4@beluo31.ru

15.01.2018 № 186
на № _____ от _____

Руководителю Управления
Роспотребнадзора по
Белгородской области,
Е.Е.Оглезневой

служебное письмо
о выполнении предписания

В ответ на Предписание Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области об устранении выявленных нарушений санитарного законодательства от 10.01.2018 года № 1/1270 сообщаем о выполнении следующих пунктов:

1. Чехлы на песочницы имеются и хранятся во время прогулки в павильоне, песочницы накрываются после ухода детей с прогулки.
2. Трещина в туалетном помещении младшей – средней группы у окна устранена.
3. Шкаф для уборочного инвентаря запланировано приобрести в соответствии с планом финансово-хозяйственной деятельности МБДОУ д/с № 4 во втором квартале 2018 года.

В связи с чем прошу перенести срок выполнения предписания по п.6 до 01.08.2018 года.

4. Продолжительность непрерывной образовательной деятельности для детей каждой возрастной группы при проведении занятий по подгруппам соблюдается в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13. Однако, при проведении фронтальных занятий, нагрузка варьируется в соответствии с возрастом: для младших детей длительность укорачивается. В схеме распределения деятельности указываются границы НОД: младшая – средняя группа (3-5 лет) от 15 до 20 минут; старшая – подготовительная группа (5 – 7 лет) от 25 до 30 минут.

5. В зоне для мытья кухонной посуды и буфетных групповых помещений вывешены утвержденные инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объема применяемых моющих средств.
6. В буфетных групповых чистые столовые приборы хранятся в вертикальном положении основанием вверх.
7. Прием продуктов проводится с контролем поступающих документов. Два маркировочных ярлыка на муке и горохе были подколоты к мешкам. Заведующим осуществляется контроль за работой заведующего складом и приемом поступающих продуктов.
8. Неработающий гигрометр в помещении для хранения сыпучих продуктов заменен на новый.
9. Заведующим осуществляется строгий контроль за работой повара МБДОУ д/с № 4, а именно в части отбора и хранения суточных проб. Суточные пробы отбираются строго после приготовления пищи на все готовые блюда. Пробы отбираются в полном объеме на порционные блюда, в количестве 100 грамм на первые блюда, гарниры и напитки, поштучно оставляются порционные вторые блюда. Все пробы помещаются в отдельные контейнеры с закрывающимися крышками, подписываются и хранятся не менее 48 часов в холодильнике при температуре +2-+6 градусов.
10. Заведующим осуществляется строгий контроль за выполнением норм питания детей. Два раза в месяц накопительная ведомость за две недели обсуждается на производственных совещаниях при заведующем с поваром и заведующим складом. Контроль ведется и за заключением контрактов на поставку продуктов питания с поставщиками.
11. В контрактах на поставку отрубков охлажденных говяжьих и мяса кур изменены сроки поставки продукции каждый понедельник. Мясо кур и отрубы привозятся по понедельникам до 9.00 утра для приготовления супа горохового на мясном или курином бульоне с целью соответствия калорийности и жира в соответствии с гигиеническими нормативами.
12. Проведена работа по доработке и изменениям технологических карт на колбасу отварную и макаронам отварным с целью приведения в соответствие данных блюд гигиеническим нормативам по жиру и калорийности.

Заведующий МБДОУ д/с № 4



О.А. Подскочая