



Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка №19»  
города Сосновый Бор  
(МБДОУ «Центр развития ребенка №19»)

Молодёжная ул., д.40, Сосновый Бор,  
188540, Россия, Ленинградская область,  
Тел./факс: (81369) 4-96-20

ОКПО 56931130, ОГРН 1024701760577  
ИНН/КПП 4714014246/472601001

«11» апреля 2022 г. № 13  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Врио главного государственного  
санитарного врача по г. Сосновый Бор  
Ленинградской области  
Д.И. Ткаченко

Для устранения выявленных нарушений санитарных правил в соответствии с предписанием №68 от 05.04.2022 г., в целях соблюдения Федерального закона Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999 года проведены следующие мероприятия:

1. В помещениях санитарной комнаты (группа №10) и групповой (группа №14) проведены генеральные уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Дезинфицирующее средство разведено в концентрации по режиму вирусных инфекций. Своевременность и качество проведения генеральных уборок взято на контроль.

2. Группа №14 обеспечена термометрами для измерения температуры в помещении (фотографии прилагаются).

3. Исправность системы водоотведения обеспечена в соответствии с требованиями п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Согласно п. 18.12 СП 30.13330.2020 «Внутренний водопровод и канализация зданий» к сети канализации следует предусматривать присоединение с разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки:

- технологического оборудования для приготовления и переработки пищевой продукции;
- оборудования для мойки посуды, устанавливаемого в общественных и производственных зданиях;
- спускных трубопроводов бассейнов.

В ДОУ на пищеблоке оборудование для мытья посуды (моечные ванны) присоединены к канализации с разрывом струи.

4. Холодильная камера «Сарбома» обеспечена контрольными термометрами (фотографии прилагаются);

5. На пищеблоке проведена генеральная уборка. В производственных помещениях ежедневно после каждой технологической операции и в конце рабочей смены проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Своевременность и качество проведения уборок взято на контроль;

6. Пищеблок оборудован технологическим оборудованием устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств, а именно: на мясорубке в сыром цехе краска восстановлена (фотография прилагается).

Приложение:

1. Фотоматериалы на 2-х листах.

Заведующий МБДОУ «Центр развития ребенка №19»

Н.М. Лапшина



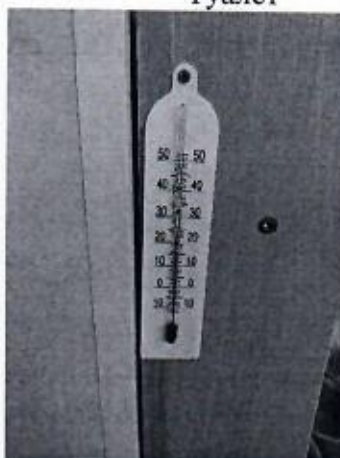
Фотоматериалы по принятым мерам по устранению выявленных нарушений санитарных правил в соответствии с предписанием №68 от 05.04.2022 г.

1. Группа №14 обеспечена термометрами для измерения температуры в помещении:

Спальня



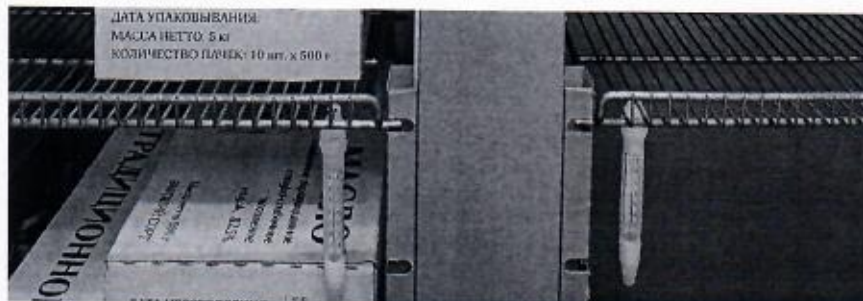
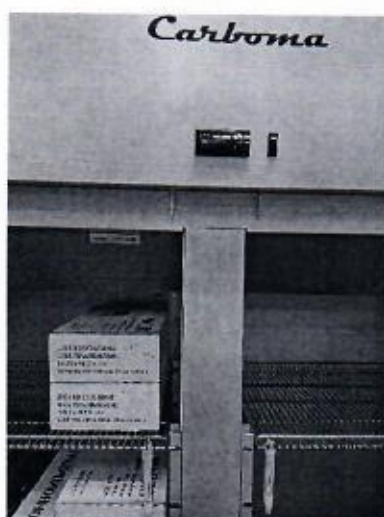
Туалет



Игровая



2. Холодильная камера «Carboma» обеспечена контрольными термометрами:



3. Пищевлок оборудован технологическим оборудованием устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств:

